


QUI ET AVGE BITVR SCIENTIA

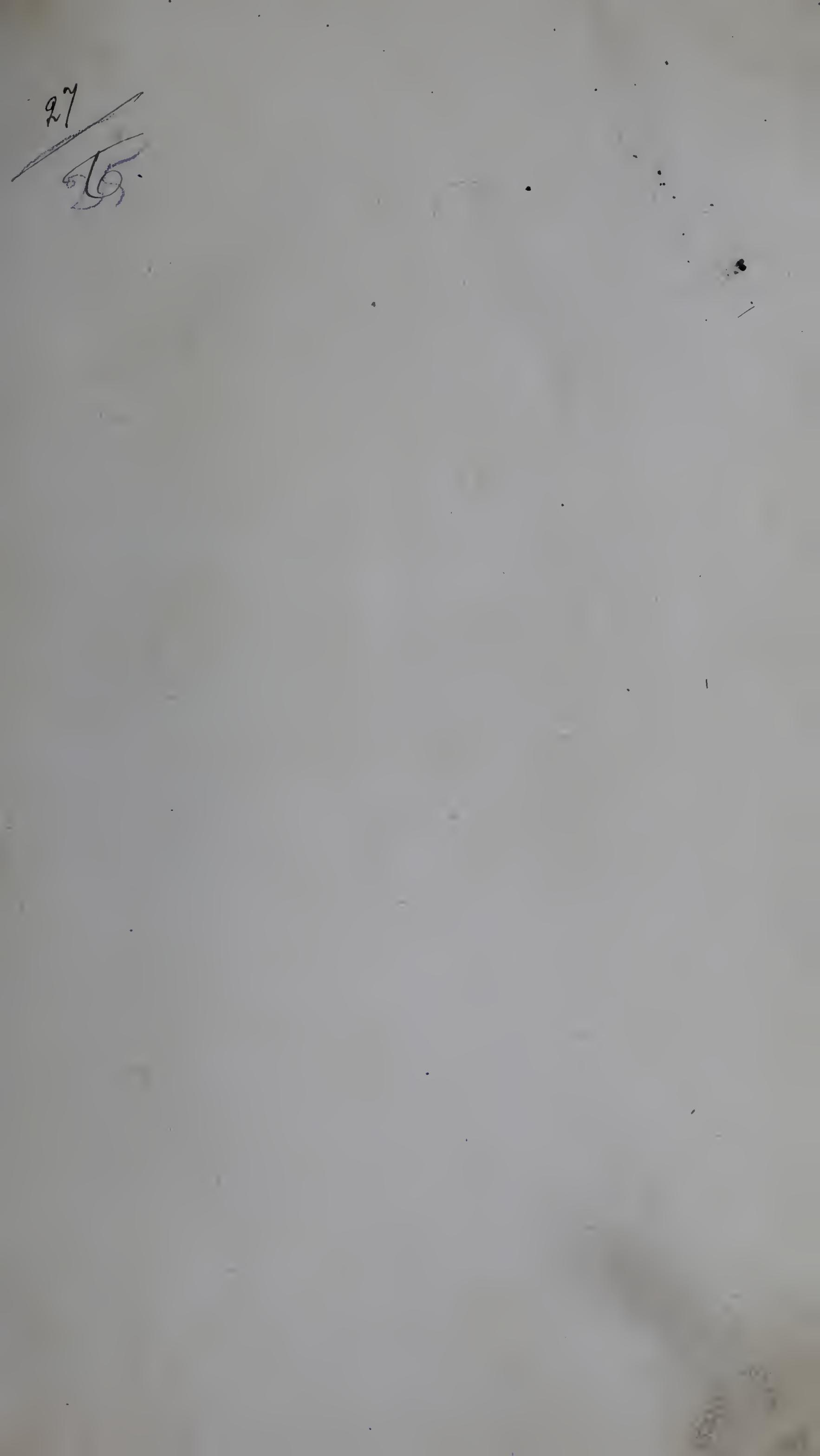
LES

CLASSIQUES

DE LA TABLE.

PARIS. — IMPRIMÉ CHEZ PAUL RENOUARD,

Rue Garancière, 5.


27



LES

CLASSIQUES

DE LA TABLE,

PETITE

BIBLIOTHÈQUE DES ÉCRITS LES PLUS DISTINGUÉS.

Publiés à Paris, sur la GASTRONOMIE et la VIE ÉLÉGANTE,

ORNÉS DE 5 PORTRAITS ET 2 VIGNETTES COLORIÉES,

D'après Paul Delaroche, Ary Scheffer, Isabey, Henriquel Dupont, Blanchard fils.

« La sagesse est une si belle chose, à ce que j'ai entendu dire à tant de fous. »

4e ÉDITION.



PARIS,

A LA LIBRAIRIE DE E. BRIÈRE,

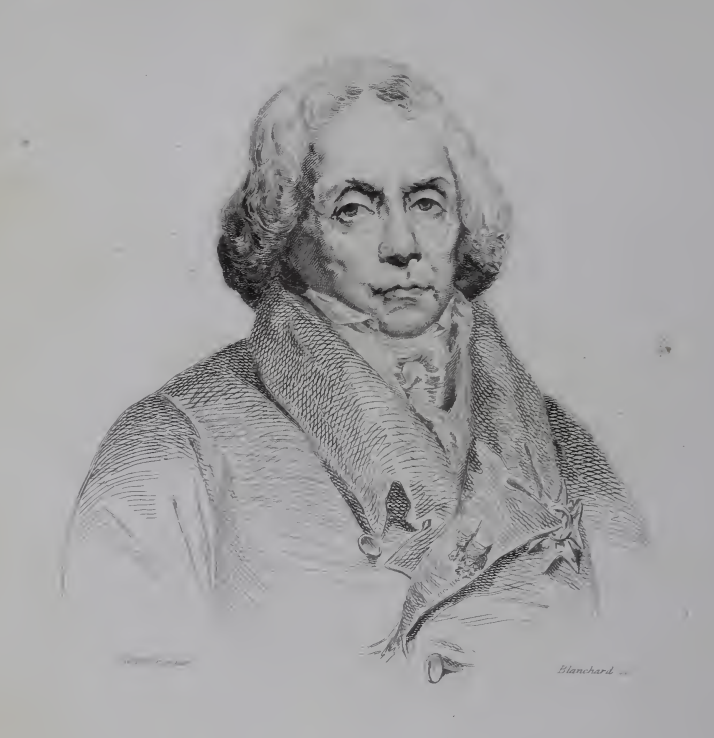
Éditeur de la Collection d'Antonin CARÊME et de la Collection de CHASSE d'ELZEAR BLAZE.

RUE SAINTE-ANNE, 55.

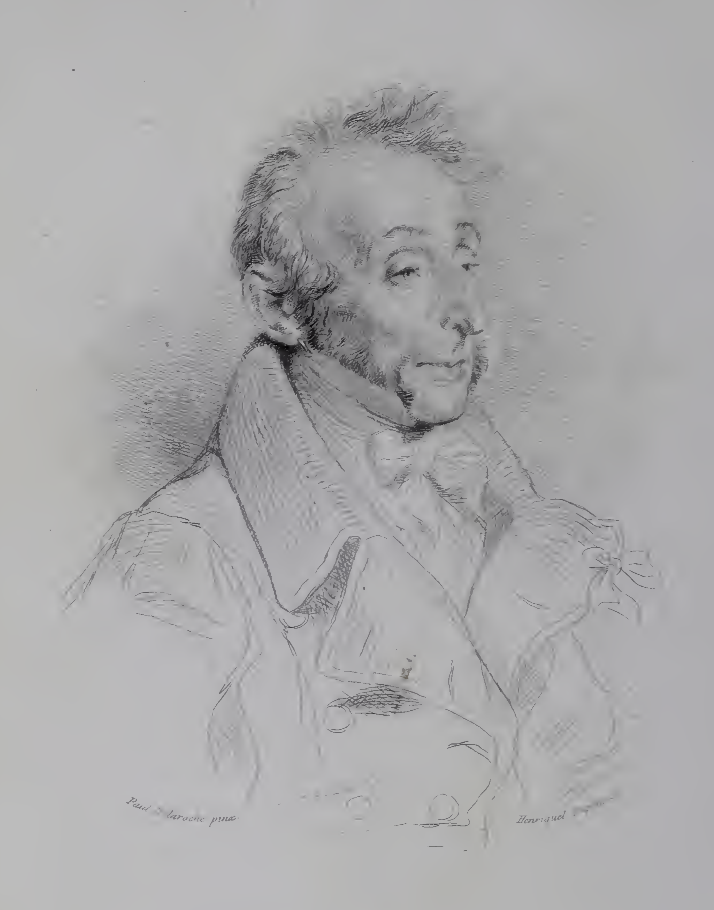
—

1848.


UNIVERSITY LIBRARY LEEDS



M. le Prince de Talleyrand



Carle Vernet.



M.r Jules Janin

A

Monsieur Jules Janin.

Monsieur,

Ne soyez pas étonné si nous mettons votre nom au frontispice de ce volume, qui contient mieux que l'âme du licencié *Gil Perès.* Vous aimez trop votre poète Horace, qui donnait de si bons petits dîners à Mécène, pour ne pas être naturellement l'ami et le compagnon de tant de charmants professeurs dans cette heureuse et féconde science de la table et de la bonne humeur. Cette science, qu'on pourrait à bon droit appeler: *la gaie science*, a soumis l'Europe à la France, tout autant pour le moins que nos modes, notre théâtre, nos romans et nos poésies. Brillat-Savarin est le professeur le plus écouté de ce monde; ses préceptes sont des lois sans appel. Carême est peut-être la seule gloire de son siècle qui n'ait pas été contestée. Enfin, M. le prince de Talleyrand, dont les bons mots sont autant de chapitres de l'histoire contemporaine, n'a pas été, dans sa longue vie, plus populaire par cet esprit

qui éblouissait l'Europe, que par sa grande renommée, bien méritée, d'avoir été, même en comptant S. M. Louis XVIII, la première fourchette de son temps.

Nous savons bien, Monsieur, que vos prétentions ne vont pas si loin. Feu M. le marquis de Cussy, de friande mémoire, disait de vous, que vous faisiez trop d'esprit à table pour savoir jamais bien dîner. Il prétendait que chez vous *la forme emportait le fond.* Puis, comme il ne voulait décourager personne : — Qui sait? disait-il, il deviendra peut-être célèbre, quoiqu'il soit bien maladroit un couteau à la main! Carême, lui-même, peu de temps avant sa mort, affirmait qu'il eût fait quelque chose de vous, s'il vous eût connu au beau temps de ses inspirations toutes royales. Brave et digne homme! si vous ne l'avez pas compris tout à fait, vous l'avez deviné. Vous avez fait comme ces gens zélés qui savent à peine la langue d'Homère, et qui, pour le seul enchantement de l'oreille, se lisent à eux-mêmes les plus beaux vers de l'*Iliade.* Ils s'amusent du son, ils rêvent le reste. A la tête des gastronomes-rêveurs, nous vous plaçons, Monsieur, sinon pour votre gourmandise encore peu éclairée, du moins pour votre bonne volonté, pour votre zèle, pour votre honnête envie de faire quelque jour, quand vous aurez assez de loisirs, de notables grands progrès dans cette grande science du bien vivre, qui est à bien prendre la science mignonne de tous les hommes distingués de l'univers.

Voilà pourquoi cette *encyclopédie* des bons viveurs paraîtra sous vos auspices. Plaise au dieu tout-puissant de Désaugiers et de Pétrone que ce livre porte d'heureux fruits. Hélas! nous avons besoin de frapper un grand coup, qui rende aux utiles plaisirs de la table leur popularité d'autrefois, qui réveille l'appétit presque aussi blasé que l'esprit même de nos contemporains.

Il faut l'avouer, quoi qu'il nous en coûte, les gourmands s'en vont plus encore que les grands poètes. Les meilleures tables ont été renversées par la mort, ou par les révolutions, pires que la mort. De nos jours, ô profanation! nous avons assisté à la vente en détail des plus célèbres caves parisiennes. Ceux même qui les avaient fondés, ces précieux entrepôts de la gaieté, de la verve, de l'esprit, — disons-le — de l'amour des hommes, ceux-là même faisaient entrer dans



leurs caves déshonorées l'huissier-priseur, ce triste convive qui déguste les vins sans les boire, et tout simplement pour savoir l'argent qu'il en faut demander. Les bons vins, la liqueur divine destinée aux amis, aux poètes, aux belles personnes, aux douces joies du foyer domestique, le propriétaire avare les faisait vendre pour en avoir de l'argent! De l'argent pour remplacer tant de sourires, tant de vivats, tant d'aimables regards, tant d'espérances presque accomplies, tant de lèvres amoureuses doucement humectées! Tirées de leur obscurité et de leur paix profonde, ces *dives bouteilles*, encore toutes couvertes de leur manteau diaphane, filé par l'araignée ou par les fées de Bordeaux, de Mâcon et de la Côte-Rôtie, avaient l'air de se dire : *Où allons-nous*? — Spectacle affligeant! triste décadence! Bas-Empire de la cuisine! Encore une fois, il est temps que les adeptes remettent en honneur les vraies traditions. Puisse ce livre rappeler à la France ce grand art qui se perd, l'art qui contient toutes les élégances, toutes les courtoisies, sans lesquelles tous les autres sont inutiles et perdus; l'art hospitalier par excellence, qui emploie avec un égal succès tous les produits les plus excellents de l'air, des eaux, de la terre; le bœuf de la prairie et l'alouette du champ de blé, la glace et le feu, le faisan doré et la pomme de terre, le fruit et la fleur; l'or, la porcelaine et les plus suaves peintures; l'art des quatre saisons de l'année, des quatre âges de la vie de l'homme, la seule passion heureuse entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni le remords. Chaque matin, elle renaît plus brillante et plus vive; elle a besoin de la paix et de l'abondance; elle se plaît dans les maisons sages, heureuses, bien ordonnées, bienveillantes; aimable passion, qui peut remplacer toutes les autres, elle est la joie du foyer domestique; elle se plie à toutes les nécessités de la ville, à toutes les exigences de la campagne. Dans le voyage elle est la consolation, dans la santé la force, dans la maladie l'espérance. Comme toutes les sciences heureuses, innocentes, bien faites, cette science, favorite des rois et des poètes, des belles personnes de trente ans et des hommes politiques inoffensifs; cette vertu, qui manquait à Napoléon, et que ne dédaignait pas le grand Condé, a produit des chefs-d'œuvre tout remplis de l'esprit le plus rare, de la gaieté la plus charmante, d'un style plein de grâce, de bon sens, *de suc* de philo-

sophie, d'urbanité. — De tous ces chefs-d'œuvre, çà et là épars comme autant de couplets de la même chanson, nous avons fait un livre unique, et, s'il fallait une épigraphe à ce livre, nous prendrions la devise de votre poète et la vôtre : — *Se laisser être heureux.* — *Indulgere genio!*

Puissiez-vous mettre long-temps en pratique cet art heureux, tout à fait digne du brillant et aimable esprit que nous aimons tant, pour sa bienveillance, sa bonne grâce et son abandon.

Sans aucun doute, Monsieur, comme vous le dites souvent : il est difficile de bien écrire ; mais il est cent fois plus difficile de savoir bien dîner.

Paris, le 10 octobre 1843.

Votre ami,

LE SECRÉTAIRE DE FEU CARÊME [1].

[1] L'éditeur de cet ouvrage, M. F. Fayot.

QUELQUES EXPLICATIONS PRÉLIMINAIRES.

LE LINGE DE TABLE. — LA SALLE A MANGER. — LE SALON, SON DÉCOR. — LE CABINET DES INTIMES.



QUELQUES EXPLICATIONS PRÉLIMINAIRES.

« On ne vieillit pas à table. »
GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

MON CHER DOCTEUR[1],

Voici l'ouvrage que nous devions dédier, Carême et moi, à votre excellent frère. Celui qui en a eu la pensée, qui aurait dirigé tous les choix, et celui qui devait en recevoir l'hommage, l'un et l'autre ont déjà disparu; — moi, le survivant, je sais quels amis j'ai perdus, quelles intelligences rares, et j'ose à peine reprendre leur premier dessein... —

Carême souhaitait faire de ce livre un *Cours de littérature* pour les jeunes gens de sa profession qui ne nous arrivent plus seulement des classes pauvres et du village, mais du collége et d'excellentes maisons d'éducation; il le souhaitait encore pour délasser et même pour instruire tout homme qui quitte l'activité des affaires et de la vie pour la retraite.

L'esprit profond et si net de votre frère avait saisi toute l'importance du choix des aliments pour le jeu de la vie, et il ne se laissait pas détourner de ces études pleines d'intérêt par le soin de sa pratique et par sa collaboration avec Broussais : « Attendez, disait-il dans les dernières années de sa vie, attendez que j'aie terminé le monument à la gloire de mon maître, et je m'efforcerai de tracer l'histoire de l'estomac; je ferai sentir que la bonne médecine et l'art de vivre se touchent par plus de points qu'on ne croit, que le traitement des maladies chroniques est illusoire sans une entente approfondie des soins

[1] Au docteur Paul Gaubert.

hygiéniques, et particulièrement du régime, » etc. Il achevait alors la rédaction du *Traité de Pathologie et de Thérapeutique générale* de Broussais, où il rendait avec usure à l'illustre professeur ce qu'il avait reçu de lui.

J'ai composé ce livre avec le souvenir de quelques conversations; je — l'ai fait très-inférieur, sans nul doute, au choix que ces deux esprits si différents et si éminents auraient inspiré; mais, tel que je vous le soumets j'espère qu'il sera encore utile. Je n'ai ici que le mérite de faire parler les meilleurs documents, et de réunir ensemble, pour la première fois, les plus charmants ouvrages que l'hygiène, la philosophie, la sociabilité moderne et le goût épuré aient dictés jusqu'ici. Tout ce que j'offre dans ce beau volume n'est pas dépendant pour la forme d'un plan très-arrêté, mais des mêmes idées de goût, de modération habile, de pratique. Ces pages diverses tendent à dire que, dans tous les cas, l'intelligence doit rester maîtresse des jouissances sensuelles; qu'elle ne doit y puiser que sous l'empire de cette idée : — c'est que le jeu sain des facultés, c'est que l'utile activité de l'esprit dépendent constamment de substances choisies, bien assimilées à nous-mêmes, de l'observation de quelques règles sérieuses. Ces règles se retrouvent dans toutes ces spirituelles digressions.

Je m'adresse particulièrement aux jeunes praticiens, aux vieillards, aux malades, aux vieux diplomates, à tous les hommes distingués et cassés restant ici-bas avec peu d'illusions; — ils savent, eux qui sont vers le bout du chemin, que la gastronomie régit la vie. Telle que nous la possédons, elle est, et disons-le avec une critique sûre et délicate, la « science nouvelle, qui répare et conserve. » Ce volume ne la présente pas dans ses recettes mais dans sa philosophie, d'après l'échelle théorique de ses combinaisons durables.

J'ai voulu, mon ami, que vous qui appartenez, avec un tact si sûr, un esprit si vif et si prudent, aux règles de la belle école du prince de Talleyrand et du marquis de Cussy, — vous protégiez de votre intervention et de vos rares connaissances cette réunion d'écrits étincelants de verve, rappelant les plus charmants et les plus fins esprits de France. — Votre nom donnera du sérieux à tout ce volume; vous lui donnerez du moins ce sérieux pour quelques hommes réfléchis qui vous connaissent, et qui dans ces matières entraînent des suffrages. Grâce à vous et aux pages moins indulgentes que je dois à la science si méditée de M. Réveillé-Parise, cette « bibliothèque en un

volume, » ce recueil d'écrits courts et précieux, réunira tous les bons conseils; le lecteur y puisera en toute sûreté les règles de la vie sage et confortable à la fois.

Enfin les voilà réunis, tous ces précepteurs de l'art de vivre comme il existe aujourd'hui !

Je saisirai cette forme de conversation pour donner sur ces écrivains quelques détails personnels qui ne seront pas sans intérêt pour ceux qui, en temps différents, parcourront ce riche volume. Si on ne les lit pas d'abord, on y reviendra par reconnaissance; car on ne trouvera pas sans charme, j'en suis sûr, au milieu des incertitudes de la vie, ce phare précieux pour la santé et le goût. Les observations de tant d'écrivains perspicaces, qu'on n'eût pas su faire soi-même, feront l'effet d'une de ces conversations délicates que l'on est charmé de reprendre. —

— Sept ou huit personnes éminentes représentent par des souvenirs de leur vie ou par leurs écrits la gastronomie du Consulat et de l'Empire, c'est-à-dire l'ère qui arrive jusqu'à nous. — M. de Talleyrand, le ministre des affaires extérieures depuis le Directoire, en 1798, jusqu'en 1807 ou 1808. Quelle noble maison ! Et l'on ne dira pas que M. le prince de Bénévent, plus riche que l'employé supérieur des pentarques, ait effacé ce dernier par la délicatesse et le goût. Ses premiers exemples ont été des modèles, et, dans l'art de représenter les sommités sociales, ce ministre a marché à peu près comme Raphaël dans la peinture : dès les premiers jours il a atteint le but, sa table a été mesurée, polie, parfaite.

Un homme[1] dont le nom ne sera pas effacé dans les souvenirs culinaires, M. Boucher, monta tout de suite cette maison comme le noble esprit du prince la désirait. Les menus des grands dîners des affaires étrangères sont classiques; Carême nous les a retracés, et nous ne craignons pas de dire qu'on les copiera long-temps. Le prince de Talleyrand avait toute confiance en M. Boucher, homme de talents naturels, et le laissait libre dans ses dépenses. Il acceptait tout ce qu'il faisait. M. Boucher est mort au service du prince, vers cinquante-deux ans. C'était un homme actif de corps et d'esprit, une âme pure, quoique l'éducation n'eût pas semé dans son intelligence. Il avait débuté par

[1] M. Boucher ou Bouche-Sèche sortait de la maison de Condé, citée pour la succulence et l'onction de sa bonne chère. Ainsi la cuisine du prince de Talleyrand n'était que celle-là, continuée, perfectionnée.

la maison de la princesse de Lamballe. Pendant long-temps ce fut lui qui choisit les cuisiniers des grandes maisons de l'étranger. Carême lui a dédié son *Pâtissier royal*, un de ses livres éminents. — Boucher avait créé tout ce premier confort de la maison de Talleyrand au milieu duquel on a vu passer tant de personnes illustres : M. de Fontanes, M. d'Alberg, M. Molé, M. Joubert, vingt autres hommes très-distingués, parmi lesquels je ne nommerai plus que M. l'abbé Desrenaudes, cet esprit facile et solide ; — le comte d'Hauterive — et M. de Montrond, que les uns regardent comme un diplomate de la distinction de Favier, et tout le monde comme un homme très-spirituel, un des derniers modèles de la société polie du dix-huitième siècle, — esprit élégant, à reparties charmantes et rapides. — M. de Langeac, très-âgé, mort sans doute depuis quelques années, était, je crois, de ce personnel élégant. — Les habitudes du prince en étaient une école continuelle ; et, pour ses amis et les affaires, sa tête était aussi prodigue de saillies que sa table de mets exquis.

On a beaucoup parlé de la table de M. de Talleyrand ; ce volume répète même plusieurs versions, mais toutes ne sont pas exactes.

Des premiers, M. de Talleyrand a paru penser qu'une cuisine saine et méditée devait fortifier la santé et empêcher de graves maladies. En effet, sa santé, pendant les quarante dernières années de sa vie, est un argument puissant pour cette opinion.

Toute l'Europe illustre, politique, militaire, savante, artistique, est venue s'asseoir à cette grande table, et jouir de son hospitalité. Tous ceux qui y sont venus ont été enchantés : — venir aux Tuileries, même pour affaire importante, c'était aller dîner chez le prince de Talleyrand. L'art culinaire a déployé ici toutes ses ressources. La réputation de l'hospitalité de la France s'est rétablie ainsi dans les premières maisons de l'Europe, et a fait de nouveau le tour du monde.

A quatre-vingts ans, M. de Talleyrand, grâce à ce régime médité, était encore, par la pensée et l'influence, un des hommes les plus considérables du continent. — M. de Talleyrand recevait tous les matins son menu de son cuisinier ou de son maître-d'hôtel : c'était celui du dîner, son seul repas. — Il ne prenait le matin, quoi qu'on en ait dit, et avant de se livrer au travail, que deux ou trois tasses de camomille. Chez lui, l'ordinaire, pour une table de dix à douze couverts, se composait — de deux potages, deux relevés, dont un de poisson ; de quatre entrées, de deux rôts, quatre entremets et le dessert. Le prince

mangeait avec appétit du potage, du poisson, d'une entrée de boucherie, qui était presque toujours une noix de veau — ou des côtelettes de mouton braisées, ou un peu de poulet — ou de la poularde au consommé. — Il mangeait parfois un peu de rôti ; ses entremets habituels étaient les épinards, ou les cardons, — les œufs ou les légumes de primeur, et en entremets de sucreries les pommes ou poires gratinées. Un autre jour, c'était un peu de crème au café ; il touchait rarement au dessert. Il ne buvait que d'excellent vin de Bordeaux, légèrement trempé d'eau, et un peu de xérès ; il demandait au dessert un petit verre de vieux malaga. — Au salon, le maître-d'hôtel lui présentait une grande tasse que le prince remplissait lui-même de morceaux de sucre ; puis on lui versait le café.

Tous les ans le prince allait prendre les eaux de Bourbon-l'Archambault ; elles lui faisaient grand bien. Il se rendait ensuite à Valençay, dans ce magnifique château dont l'élégante table était ouverte à tous les hommes distingués de la France et de l'Europe. Il n'était pas rare d'y rencontrer trente personnes éminentes. — M. de Talleyrand était un grand-seigneur français dans la plus belle acception, un homme que personne n'a éclipsé dans l'art de recevoir et de causer en termes fins et profonds ; sa maison, le chef-d'œuvre de l'hospitalité moderne : elle était, en gastronomie, ce que ses discours, si pensés, si rapides, à l'Académie, à la chambre des pairs, ont été pour la littérature de notre temps [1].

M. Brillat-Savarin n'était pas gastronome dans l'acception fine et délicate ; c'était simplement un vigoureux mangeur. Il ne tenait pas de table. Il était peu connu hors de l'intimité du président de la Cour de cassation et de la société de madame Récamier. Son livre, publication posthume, révéla seul la saillie vive et profonde de son esprit. Sa conversation n'en accusait rien ; elle était même courte, indifférente, monotone. C'était un homme de grande taille, lourd, vulgaire, avec un costume presque arriéré. Je vois toujours le col de chemise élevé qui lui encadrait le cou, ses larges pantalons flottants sur ses souliers ; — sa figure pleine et peu expressive ne révélait rien

[1] Le prince comptait encore parmi ses amis intimes MM. de Lavaupalière, d'Estchepare, le marquis de Lima, ambassadeur de Portugal ; Adrien Montmorency-Laval et un autre homme de l'époque de Louis XV, du moins avec le cachet de ce temps-là, poudré, très-poli, capable, M. de La Bernardière, qui a été un moment ministre des affaires étrangères de l'empereur.

non plus du piquant si explicite de ses méditations. Je le vois assis au milieu d'un groupe de cinq ou six personnes dans la librairie de madame Goulet (ancienne galerie de bois), — écoutant plutôt que prenant part à quelque conversation animée comme son récit écrit en donne l'idée. M. Brillat-Savarin, mort le 2 février 1826, était né le 1er avril 1755 à Belley, petite ville située au pied des Alpes ; il avait fait partie de l'Assemblée constituante, s'était réfugié tour à tour, pendant la terreur, en Suisse et en Amérique et était revenu en France en septembre 1796. Sa vie historique ne compte réellement que par ce charmant livre de la *Physiologie du Goût* [1].

Berchoux n'était, suivant M. de Cussy, qu'un homme de lettres sensé et spirituel. C'était là son trait saillant. — Sa conversation était bienveillante et douce, un peu maigre ; il a été vite au bout de sa veine. Tout ce qu'il a publié à part *la Gastronomie* est loin d'avoir continué ses premières inspirations. Homme doux, ami de la paix et du pouvoir, il a servi la Révolution et l'Empire dans une justice de paix, et la restauration dans la censure, et tout cela avec bienveillance et dignité. — Voilà le fond de sa carrière. Mais son poëme, si gai et si spirituel, attache à son nom une célébrité brillante. Il est mort il y a environ cinq ans, tout à fait oublié personnellement, à Marcigny (Saône-et-Loire), le 17 décembre 1838. Il était né à Lay-lès-Saint-Symphorien (Loire). Il avait été joli homme, quoique d'une petite taille ; ses traits étaient gracieux [2].



[1] M. Brillat-Savarin a publié un *Essai historique et critique sur le duel* et des fragments sur l'*Administration judiciaire*, etc. Tout cela a peu réussi. Il est mort des suites d'un refroidissement des pieds, dans l'église de Saint-Denis, le jour des obsèques de Louis XVIII. C'était un homme d'un esprit indulgent, d'un commerce doux, sûr et aimable. Un homme connu l'avait appelé assez plaisamment, à cause de sa taille, le tambour-major de la Cour de cassation.

[1] Berchoux n'était ni gastronome solide ni même connaisseur. Il a conquis son

La biographie de Colnet n'a guère plus de traits et d'importance : il a été successivement marchand de vieux livres dans une espèce de cave en face du Pont-Royal, puis au coin de la rue des Petits-Augustins; rédacteur spirituel dans la critique de plusieurs grands journaux. Sa *polémique* n'est pas restée, le fond s'en est évanoui avec les petites circonstances qui l'alimentaient; son poème de *l'Art de Dîner en ville* seul le recommandera, non par le fond, vieux, rebattu, d'un autre âge, qui, plus élégant même, eût été étranger aux habitudes de l'écrivain, mais par la forme animée du vers, par la vigueur du trait, par un coloris enfin qui ne déparerait pas les ouvrages de Boileau[1].

Je dois placer à la tête de ces hommes si distingués M. Grimod de La Reynière, le Corneille de la gastronomie française; il était issu d'une des plus riches maisons de finance, mais lorsque je l'ai connu il n'en conservait plus toutes les manières. On l'écoutait toujours, car l'esprit si prompt qu'il avait eu était encore présent à tou-

sujet comme poète, mais il ne l'a pas pratiqué comme gourmet. L'art sur lequel il a jeté de si spirituelles saillies lui était étranger.

Sa conversation, brisée sans doute par paresse d'esprit, devenait vive et mordante en face d'un pédant ou d'un babillard, et s'animait de cette légère malice qui respire dans *la Gastronomie*. Cette malice polie n'existe plus; c'était le dernier soupir de l'école de Voltaire.

Le spirituel poète qui avait dit : « *Qui me délivrera des Grecs et des Romains!* » n'a peut-être pas été sans influence dans l'initiative d'une première réforme littéraire. Mais Berchoux s'est vite arrêté, et, comme Grimod, Colnet, il est mort ultra-classique et anti-révolutionnaire, dépensant en railleries amères les restes d'un esprit piquant et gai. Sa prose (et il a beaucoup écrit comme journaliste) se distingue par une spirituelle bonhomie et d'heureuses pointes de gaieté. Son travail était très-facile. Il a écrit de faibles comédies restées en manuscrit, des satires, des épîtres, des romances, des poèmes épiques (*la Guerre des dieux de l'Opéra*, *l'Enfant prodigue*, *la Liberté*, poème en quatre chants), où son piquant esprit d'autrefois ne reparaît que par des éclairs assez rares.

[1] Son poème ne représente pas l'époque, mais le commencement du règne de Louis XIV. Les gens de lettres sont aujourd'hui, en fait de dîners, des connaisseurs, et vivent la plupart dans un intérieur orné, opulent. L'ouvrage du satirique solitaire est, du reste, plein de verve, de gaieté, et de vers que tout le monde a retenus.

Je n'aurais pour citer que l'embarras du choix :

« Quand on donne à dîner, on a toujours raison. »
« Tel doute à l'entremets qui croit tout au dessert. »
« Il mangeait en glouton et pensait sobrement. »

Colnet était né à Mondrepuy en Picardie, le 7 décembre 1768, d'une famille noble; il est mort dans la retraite, à Belleville (banlieue de Paris), le 29 mai 1832. Il a rédigé avec M. de Beauregard, un esprit aussi flexible qu'éminent, toutes ces spirituelles *Lettres* signées *la Voisine*.

tes les mémoires. Sa première conversation était réellement éteinte, comme le fait remarquer son ami M. de Cussy; son esprit se ressentait de son passage à travers une longue révolution, et cet esprit piquant et fantasque, mais noble, l'exécrait de la même colère que MM. Berchoux, Colnet, Delille. Que d'épigrammes n'a-t-il pas lancées contre les mauvais riches et contre toutes les choses grossièrement renouvelées!

M. de La Reynière avait un bon style, une profonde littérature dramatique et beaucoup de verve; mais tout son excellent esprit a été jeté au vent pour n'avoir pas été resserré dans une forme élégante et précise comme celle de la *Physiologie du Goût.* Il avait passé une partie de sa vie dans l'intimité des premiers talents du Théâtre-Français. La vogue de ses huit volumes de l'*Almanach des Gourmands* a été très-grande, très-méritée; mais il était rédigé sur des riens et des faits passagers, avec la précipitation de la saillie. Il n'en est resté qu'un vif souvenir et les traits épars si brillants qui sont rapportés dans ce volume. Les trente pages que nous donnons ici sont tout ce qui peut être extrait de ses improvisations [1]. C'est quelque chose, au reste, de laisser trente pages aussi vraies et aussi distinguées. M. de La Reynière est la dernière lueur qu'ait jetée l'ancienne école. Il était affectueux, vif, aimant. Celui qui tient ici la plume ne peut oublier sa gracieuse bienveillance. Il lui avait promis le travail d'une réduction, et il est heureux d'avoir pu remplir sa promesse.

Après lui vient, un de nos amis communs, un homme du monde dont la mémoire sera difficilement oubliée, M. le marquis Louis de Cussy. L'empereur l'avait créé baron et préfet du palais; M. de Cussy est un des hommes qui l'ont le mieux connu et le plus aimé. Aussi, jusqu'à la

[1] C'est à l'obligeante bonté de madame de La Reynière que je les dois; je lui dois le portrait de son mari, gravé pour la première fois. — Très-jeune, un accident terrible l'avait privé de ses mains. Il était parvenu, à force de combinaisons, à faire des débris qui lui en restaient des moyens aussi souples qu'auraient pu l'être ses mains mêmes. — Il avait été fort élégant dans sa jeunesse, s'était présenté à Ferney et avait vu Voltaire. Sa santé était très-solide; il était fort, avait du ventre, et est mort à 80 ans. Il écrivait avec une facilité merveilleuse, bien qu'avec un tronçon; sa mémoire était admirable, rien ne s'y effaçait. Il a passé à la campagne les dernières années de sa vie; c'est là que nos amis allaient le voir, et qu'un fin et noble esprit, madame de La Reynière, leur accordait une si charmante hospitalité. — M de La Reynière grondait sans cesse ses domestiques et n'en a jamais changé. A la mort de Geoffroy, il a travaillé un moment au *Journal des Débats*. — Son souvenir est ineffaçable parmi les gens d'esprit.

fin de son existence, à soixante-quatorze ans, à Paris, — parler de l'empereur était le sujet qui ramenait la vie et la verve dans ses facultés. Deux objets ont surtout occupé le cœur de M. de Cussy dans sa bienveillante reconnaissance : les premiers bienfaits de la reine Marie-Antoinette et l'affection que lui avait témoignée Napoléon.



M. de Cussy est un des types les plus élégants de la gastronomie, dont il ne se servait du reste qu'avec beaucoup de mesure et de goût. Il avait été grand seigneur, avait dépensé noblement une immense fortune et de magnifiques émoluments. Successivement, d'année en année, cette fortune s'est éteinte. C'était indifférence et générosité; — il croyait à la durée de ce qu'il avait vu s'élever avec tant de puissance. — Lorsque tout a été renversé, lorsque le gouvernement a été changé, il n'avait plus ni position ni réserves. — Ce fut lui qui reconduisit Marie-Louise à Vienne. Elle avait de l'affection pour lui : elle aimait ses belles manières. Toutefois, quand M. de Cussy put remarquer que Marie-Louise semblait heureuse de la tournure que prenaient les événements, il renonça à toute espèce de place auprès d'elle, et demanda instamment à Parme, malgré les égards qu'on avait pour lui, la permission de revenir à Paris. — Il y arriva le 20 mars, le jour où l'empereur rentra aux Tuileries. Le lendemain même, il reprit son poste auprès de Napoléon. Cette restauration n'eut que peu de jours, et compromit définitivement ses intérêts. — Plus tard, un vieil ami, M. de Lauriston, lui fit donner une petite sinécure, une fonction de contrôle administratif. C'est dans cette position obscure, mais comblé des soins d'une personne qui lui était bien chère, bonne et très-distin-

guée, qu'il put attendre la vieillesse. — C'est même alors qu'il nous prouva, à tous, que ses idées sur le goût, ses règles pour mener la vie de l'esprit par le physique sont praticables avec le lot le plus modeste. M. de Cussy était ruiné ; il lui restait à peine ce qui est nécessaire aux gens du monde sans façon, et avec cela il a vécu avec dignité, donné à dîner dans un des intérieurs les plus agréables, les plus gais et les plus polis que l'on puisse souhaiter. Ses deux principes vivifiants étaient le goût et la conversation ; avec cela, il est vrai, les dîners se colorent. — Jusqu'à la fin il a causé d'une manière charmante ; sa part n'était pas une intarissable diffusion, mais cette audition parfaite, cette clarté, cette prestesse polie et rapide de l'esprit qui distinguait l'ancienne conversation des gens du monde.

De tous côtés, pendant quelques années, les marchands les plus notables vinrent solliciter un avis de sa table. — Sa table, de sept, huit et neuf personnes, a bien mieux valu que les plus opulents dîners ministériels. Sa séduction était telle qu'un cuisinier, aujourd'hui l'un des plus brillants de l'étranger, lui a donné pendant sept ans la préférence, avec les appointements les plus modestes, sur les plus belles places ; il a fallu même que le bon et spirituel marquis lui en cherchât une et l'y mît pour le décider à changer de service. « Celui de M. de Cussy, disait-il, est pour moi une leçon continuelle. »

L'estomac de M. de Cussy n'a jamais bronché. — Toute sa personne était d'une distinction exquise ; elle était, avec celle de M. de Narbonne, la tradition vivante de la société la plus polie. Sa taille était petite et forte, son dos rond, et ses manières alliaient l'extérieur de l'homme de cour et celles de l'officier. — Personne n'a mieux causé ; il ne causait volontiers que de ce qu'il avait vu ou recueilli, et la profondeur délicate de son esprit s'arrêtait à l'homme. Son esprit était plein d'anecdotes de grands seigneurs et de femmes ; il fournissait des cuisiniers à toutes les grandes maisons de l'Europe. Il est mort sans avoir traversé d'autre épreuve que la maladie qui nous l'a enlevé sous le charme des plus délicates passions. — Il ne croyait pas à la médecine ; et cette dernière a mis près d'un an à détruire sa forte constitution. M. de Cussy était un amateur très-éclairé de musique, et il passa nombre de ses dernières heures à répéter avec sa fille des scènes entières d'opéra. Le jour de sa mort, après une maladie de six mois, il a facilement digéré un perdreau rouge entier. La veille, un de ses neveux s'était présenté ; il arrivait d'Alger. « Sois le bienvenu,

lui dit le moribond en levant les yeux avec une douce joie; — quelle nouvelle de l'armée? comment se portent les jeunes princes? n'est-ce pas, on se battra bien? » Puis il fit une pause et reprit d'une voix faible: « As-tu vu beaucoup de gibier là-bas? »



Voilà M. de Cussy tel que je l'ai connu, comme homme, comme causeur facile et fin, comme gourmand.

Il a peu écrit; ce qu'il a fait a été comme dicté ou tracé à la hâte; il n'en a jamais relu les épreuves; il ne faut donc pas y chercher tout son esprit.

Sa vie peut être résumée par quelques traits. — Il ne laissait manger qu'avec mesure et boire qu'à petits coups. — On jouissait chez lui d'une liberté polie. — Les dîners duraient deux heures, — puis on se dispersait et l'on était libre. — Règles. Peu de monde à table: 10, 11, ou 7, 5. — Sa petite table était ouverte une fois toutes les semaines. — Souvent il était à la Halle dès quatre heures du matin. — Répondant à M. Brillat-Savarin, qui demandait deux douzaines d'huîtres par couvert, détachées, placées d'avance: — « Professeur, vous n'y pensez pas! des huîtres ouvertes et détachées! Je ne vous excuse que parce que vous êtes né dans le département de l'Ain! » — Il défendait de manger lorsque l'appétit n'était pas réveillé. « Ne faites rien de trop pour votre estomac, ou il vous abandonnera; car il est ingrat. » — « Ne réunissez à dîner que les gens qui s'affilient en morale et en pensées. » — « En hiver votre salle à manger sera chaude, 13 degrés; baignez-la de lumières. » — Il méprisait le thé, — et déclarait déserteur tout invité qui, au lieu d'arriver à six heures, n'arrivait qu'à six heures un quart.

M. Brillat-Savarin demandait qu'une salle à manger fût ornée de glaces; M. de Cussy résistait, parce que « ce n'est qu'à jeun qu'il faut

s'étudier dans son miroir. » — Le professeur conseillait la musique pendant le dîner; M. de Cussy l'acceptait lorsque c'était « celle des instruments à vent, qui ont sur les autres la supériorité d'Apicius sur Lucullus. »

L'originalité de son tour d'esprit lui rendit chère, sur la fin de sa vie, sa réputation de gastronome; la spirituelle charge de M. Dantan, qui le montre sortant d'un pâté, lui fit quelque plaisir : c'est d'après l'épreuve que j'ai reçue de lui que ce petit dessin est tracé.



J'ai insisté quelques instants sur M. de Cussy, parce qu'il a été un des meilleurs types de l'art comme l'époque le veut.

Après lui vient la foule; tout ce qui a été dans le bon chemin, mais ce qui a moins marqué : le bon et spirituel d'Aigrefeuille, qui demandait une *académie de la gueule;* cet amphitryon, qu'un mets manqué à sa petite table, place du Carrousel, rendait pâle, effaré; qui croisait alors ses petites mains sur son ventre; cet homme si poli, qui, dînant en ville, eût fait l'éloge d'une soupe à l'oignon; — M. de Cobentzel, long-temps ambassadeur à Paris, homme d'un esprit charmant et l'inventeur d'un entremets délicieux, le koukoff; — Camérani, convive énorme et grand, d'un goût si fin, d'une humeur si enjouée; — le spirituel Gastaldi, savant médecin; — Paër, musicien plein de goût; — M. Hoope. — Si je devais prolonger ces détails, cette longue lettre deviendrait une histoire de la gastronomie de notre temps : et les éditeurs n'ont pas entendu la donner; il faudrait d'ailleurs la mêler aux autres choses de l'époque, et le moment n'est pas venu d'y

songer. Je n'ai voulu ici qu'évoquer, d'après des souvenirs qui s'affaiblissent tous les jours, quelques physionomies spirituelles que plus tard on désirera connaître par curiosité de gens du monde ou piquante affection; car il est difficile d'aimer tel ou tel écrit sans s'intéresser à leurs auteurs. Le reste de ces personnages élégants n'a, je le sais, cher docteur, qu'un intérêt fort limité d'histoire ou de biographie; cela ne peut pas se comparer à ce que vous diriez ici, si cette Notice était achevée par vous; elle aurait l'utilité tout expérimentale des règles d'observation et d'hygiène que votre sagacité promet à ceux qui vous connaissent.

Je finirai cette Notice avec ce type d'homme d'état que nous connaissons et acceptons même encore, et dont la jeunesse a été mêlée à celle de nos vieux amis; — c'est peut-être une erreur de notre indulgence. Quoi qu'il en soit, il n'a fait que le chemin qu'il devait faire, puisqu'il n'a eu qu'une règle, celle de ses propres intérêts en toute chose, et suivant le vent qui souffle. — Ce dessin le représente gourmand politique, c'est-à-dire vingt-cinq ans plus loin que son début au barreau de Paris : il le représente arrivé. —Pour vous expliquer cette composition de Carle Vernet, du moins pour le premier jet, je me servirai ici des expressions du regrettable, de l'élégant et spirituel gourmet qui l'a essentiellement modifiée.

« Ce grave personnage que vous voyez ici à table est arrivé pour honorer le pays et le barreau par les chambres, par quelques travaux (de comités, si vous y tenez), et par le flot actif de la politique montante. Que de services il a rendus! quel patriote! aujourd'hui l'État paye ses solides méditations, ses œuvres, par une pairie ou quelque chose comme cela; — il se livre dans l'intimité personnelle à tout son bonheur; il bénit cette forme de gouvernement où la flexibilité du caractère et de l'esprit nous procure tous les biens; il jette un démenti à la face bilieuse de ce philosophe fâché qui consacre la vigueur de son intelligence à la recherche de quelque perfection abstraite ou sévère en politique dont le pays ne veut absolument pas. — Pour lui, jouir c'est vivre, et tout accepter, c'est se dévouer, se couvrir d'honneur. Ce gourmet-là, ajoute l'amer caricaturiste, est issu de 1815 et 1830, et dit un dernier mot du représentatif. »

C'est à lui sans doute que pensait M. de Talleyrand lorsqu'il répondait à cette question : « Il y a eu conseil des ministres aujourd'hui; la séance a duré depuis une heure jusqu'à sept. Savez-vous,

prince, ce qui s'y est passé? — Il s'y est passé six heures, » dit, après une légère pause, le vieux diplomate [1].

Il faut finir; je quitte ce récit et aborde la table même. Je vais parler de sa grande ordonnance; on en prendra et on en laissera; la réduction est facile à des personnes de goût.

Le service n'a qu'un principe, principe fondamental, depuis l'ameublement de la salle à manger jusqu'au surtout, — la simplicité élégante d'Horace et l'harmonie entre les principales parties.

Le linge doit être très-blanc; il est le fond du décor; il est orné aujourd'hui de dessins gracieux et couvre la table jusqu'aux deux tiers de ses pieds. Le beau linge est très-doux à la main. Le damassé de Saxe perfectionné notablement est toujours le linge des grandes maisons; mais on peut prédire sans témérité, d'après ce qui se fait, qu'il sera détrôné, dans un avenir prochain, par le damassé français, tissé encore avec plus d'art et de goût, offrant mille dessins, de brillantes corbeilles, des guirlandes de fleurs, des fruits. Ce linge est confectionné aussi pour de petites tables. Les dessins des serviettes ne sont que des répétitions très-réduites des nappes. Il y a de plus des nappes et des serviettes pour le thé; les serviettes du thé sont petites,

[1] Carle Vernet était un peintre éminent, un dessinateur de la plus rare, de la plus charmante facilité; il a plus fait de calembours que M. Sauzet, et nous lui devons les plus spirituels de son temps, nos plus jolies caricatures, les plus remplies de verve, — la Route de Poissy, — le Gastronome en jouissance, — le Gastronome sans argent, etc. En 1814, Carle Vernet a saisi avec la grâce de l'esprit français le type anglais, et en a exprimé la charge extérieure avec un entrain qui a été imité, mais non égalé. — Russes, Prussiens, Autrichiens, tout ce pêle-mêle de vainqueurs, a passé par ses spirituels crayons, non pas pour le moment, mais pour toujours : c'est à lui que l'on doit ces scènes plaisantes de la gastronomie des étrangers, parmi lesquelles je citerai aujourd'hui l'Arrivée à Paris de l'Anglais consumé par le spleen, et prenant feu devant la riche montre de madame Chevet, ancienne galerie vitrée; et celle du même Anglais rejoignant le bâtiment qui doit le reconduire à Londres très-engraissé et portant son ventre sur une longue brouette de Normandie. — Debucourt a été le graveur, pendant trente ans, de toutes les charges de Vernet; ses gravures étaient une manière noire; on les coloriait après l'impression. Debucourt était encore un habile graveur d'eaux-fortes, un peintre plein d'esprit, qui aurait pu, pour la finesse, lutter avec Miéris. Carle Vernet et Debucourt ont été fort fêtés par leurs contemporains; l'or pleuvait dans leurs mains; et, comme ils étaient gastronomes, gens du monde, gens d'inspiration et non de prudence, tout ce bien si justement acquis s'en est allé au vent; et, quand les jours du repos sont venus, M. C. Vernet a pensé à la bonne maison d'un fils illustre, et M. Debucourt à la famille de son neveu, M. Jazet, l'un de nos plus habiles graveurs, où ses dernières années ont reçu toute sorte de soins.

carrées, de la grandeur d'un journal, en fil écru, avec franges blanches.

Le linge blanc est regardé comme fort ordinaire, et les bonnes maisons emploient dans leur service usuel le linge ouvré et à petits damiers.

— Qu'est-ce que la salle à manger? qu'est-ce que le couvert?

Un couvert bien mis charme par tous ses élégants détails et par sa gracieuse symétrie, que la blancheur d'une belle nappe sait vivement relever. Quelquefois, par suite d'heureuses dispositions, au milieu d'un beau jour et d'une vive lumière, le linge, l'argenterie, le plateau, les porcelaines, les cristaux, les candélabres, les bronzes délicatement entremêlés, rappellent à la pensée les tables fantastiques des *Mille et une Nuits.*

Tout le monde plus ou moins a ressenti cet éblouissement-là. — En plaçant ici le modèle d'un couvert de trente personnes, je le prends dans les plus belles et les plus récentes traditions, — la maison de M. le prince de Talleyrand, ou celle de M. de Rotschild.

La salle à manger est spacieuse; il faut la faire chauffer l'hiver par des calorifères. Sa chaleur est douce, égale, réglée par un thermomètre suspendu au centre de la pièce.

La salle à manger est placée au nord, si cela est possible; elle est fraîche en été; elle est plus longue que large. Une belle salle à manger est construite en marbre ou en stuc, parquetée ou pavée en mosaïque, couverte l'hiver d'un riche tapis, et découverte l'été; un passage en moquette est tracé derrière les convives pour garantir le tapis. En été, lorsque le tapis est enlevé, ce passage est conservé tel quel afin que les invités ne soient pas distraits par le bruit des pas et du service.

Un beau lustre est suspendu au plafond, et des étagères aux consoles en acajou sont placées autour de la salle. Une distance de cinq pieds au moins est laissée entre la table et ces étagères.

La table est en acajou, les rallonges en chêne; calculez sa longueur de manière à laisser une place de vingt-quatre pouces à chaque convive; sa largeur est mesurée sur ce qui est destiné à en garnir le milieu, c'est-à-dire d'après le plateau, le surtout, les candélabres, le dessert, le service des mets; d'après la place que tiennent les hors-d'œuvre d'office, les salières, les verres, les carafes, etc. La nappe est précédée d'une légère couverture de laine, d'un drap de peau sou-

ple et mince. La nappe, les napperons, les serviettes, ainsi que nous l'avons dit en commençant ce chapitre, sont, suivant le goût et la fortune, d'un beau saxe ou d'un beau damassé français, blancheur éblouissante.

Le plateau se place au cordeau ; il se compose de cinq pièces en bronze doré; même nombre de candélabres, même nombre de pièces pour le service du dessert. D'élégantes figures décorent le surtout; ces objets ne peuvent être touchés qu'avec du linge fin ou du papier joseph. La pièce du milieu est placée sous le lustre; viennent ensuite et autour douze candélabres en bronze doré, chacun avec sept bougies. On place aux deux bouts deux autres grands candélabres à deux branches garnis de dix ou douze bougies. Le dessert, rangé autour du surtout, est dressé dans des coupes, des tambours, des assiettes montées et des compotiers en cristal et en bronze des maisons Denière, etc. Tout cela est d'une délicatesse charmante.

Conservez entre le dessert et les assiettes des convives l'espace nécessaire pour placer quelques napperons pareils à la nappe; ces napperons s'enlèvent au troisième service. C'est sur cette distance ménagée que vous placez les cloches et les boules destinées à recevoir les services de la cuisine, les hors-d'œuvre d'office, les salières, les carafes pour le vin, pour l'eau, etc. Lorsque les salières sont doubles, il y en a une pour deux personnes; les plus distinguées doivent être posées au centre et aux deux bouts de la table, c'est-à-dire aux places d'honneur. Des ronds de bouteilles sont postés entre chaque convive; partant, pour un couvert de trente personnes, quinze pour les carafes de vin, quinze pour les carafes d'eau. — Le champagne se frappe dans six seaux d'argent remplis de glace qui saillissent au milieu du service. Le champagne se verse toujours une assiette au-dessous de la bouteille. On échappe ainsi à l'effet de quelques distractions naturelles au milieu du feu du dîner et des conversations.

Toutes les assiettes sont placées au cordeau à distance égale ; le couteau, la cuiller et la fourchette sont à droite ; la cuiller, écartée légèrement, laisse voir les armoiries et chiffres gravés sur la fourchette.

Chaque convive dispose de quatre verres de très-beau cristal ; c'est de la lumière pure : verre pour le vin de Madère, idem pour vin ordinaire, idem pour le vin de Champagne, idem pour le vin de Bor-

deaux. Les verres pour vin du Rhin sont en réserve sur un plateau : on ne les place pas d'abord sur la table.

Le couvreur met sur la même ligne les carafes de vin et d'eau : les serviettes doivent être pliées avec goût sur les assiettes ; le petit pain est dessus. Les assiettes à potage ne sont pas sur la table ; on les tient très-chaudes sur une autre table où le maître-d'hôtel sert le potage.

Les assiettes du dessert sont prises sur les étagères ou consoles ; elles sont déjà garnies de couteau — en acier, — vermeil ; d'un couvert de vermeil, d'une petite serviette très-fine, le tour brodé ou garni d'un petit effilé dont on peut voir des modèles exquis à la belle lingerie des magasins de MM. Chevreux et Legentil[1]. Un petit pain au lait est partie intégrante du dessert.

Les boules, les cloches d'argent, l'argenterie entière correctement alignée sur les napperons destinés à recevoir les entrées de grosses pièces, réfléchissent le brillant cachet de la fabrique de M. Odiot, l'une des premières certainement de l'Europe. —Les boules, qui attendent les entrées chaudes, sont allumées à la bougie, dix minutes avant qu'on ne monte le premier service.

Il faut, en même temps qu'on dresse le service, parfumer la salle à manger. Une excellente salle à manger a deux portes, celle d'entrée pour les convives, — et celle du service. Cette dernière s'ouvre sur une salle qui attient à la salle à manger ; on y place l'entremets et le rôt un peu avant d'enlever le premier service ; on y dépose tout ce qui entre dans la salle à manger et tout ce qui en sort.

Le dessert, posé d'avance autour du surtout, est composé ainsi : 2 corbeilles ovales couronnées d'ananas ; 4 corbeilles rondes chargées de fruits divers ; 8 assiettes montées de candis ; 8 tambours de tirage ; 8 compotes diverses ; 8 tambours de petits-fours ; 8 assiettes de caramel ; total, 46. Un beau service doit être en bronze doré pareil au surtout ; les coupes sont en cristal.

Les hors-d'œuvre sont placés sur seize plateaux en cristal garnis de bronze ; les deux candélabres postés aux deux bouts se trouvent entre le plateau et une corbeille ovale ; et, entre celle-ci et une assiette montée, on pose un candélabre ordinaire.

Voilà, même en ne nous arrêtant ici qu'à l'extérieur du service,

[1] Au *Gagne-Petit*, rue des Moineaux, Paris. Cette grande maison offre toute latitude au choix ; sa lingerie est la plus fine, la plus solide, la plus variée qui existe à Paris, — et même en Europe ; ses prix sont ceux de la fabrique.

tout un poème sur cette fine et élégante table de Paris, qui, plus que jamais, est digne d'être la leçon de l'Europe opulente ou aisée, — de réunir autour d'elle toutes les individualités aimables, puissantes, riches, spirituelles, toutes les belles classes, tous les âges, toutes les santés : car tous avec de la mesure y puisent un nouvel essor.

Nous avons besoin ici d'insister sur quelques recommandations qui feront mieux comprendre ce qui précède.

PRINCIPES ABSOLUS DE CE SERVICE.

Avant l'annonce du dîner au salon, toutes les entrées réunies sont clochées ; tous les servants, gantés de blanc, à leur poste : la serviette de service roulée à la main, ils se tiennent derrière les chaises.

Lorsque tout le monde est placé, un paravent en laque est déployé devant chaque porte, de manière à briser, tout courant d'air, sans gêner le service.

Lorsque le maître-d'hôtel enlève les cloches, qu'il remet aux servants qui les attendent, les huîtres et les hors-d'œuvre sont apportés et offerts. On présente ensuite les potages et les hors-d'œuvre de cuisine : ils sont servis pendant qu'on découpe les poissons, et présentés avec les sauces; puis viennent les grosses pièces, les entrées de sautés, les autres entrées, enfin les entrées froides.

Le second service est monté dans une partie contiguë à la salle à manger; sa chaleur reste intacte; on le place sur des réchauds.

Les grosses pièces, les rôts, les entremets sont portés au maître-d'hôtel, qui les pose sur les boules; il enlève au fur et à mesure les plats du premier service. Le second service est aussitôt distribué ; les rôts sont repris pour être découpés. Pendant ce temps les légumes sont présentés aux convives; les rôts découpés brûlants, les salades arrivent ensuite; puis vient le tour de l'entremets de sucre : avant de servir ce dernier, on enlève toutes les salières et les hors-d'œuvre d'office; des assiettes pour le fromage sont préparées. Avant toutes choses il faut renvoyer les pièces du service culinaire, plats, boules et napperons, et distribuer aux diverses parties de la salle des serviteurs qui, ayant d'une main une brosse, de l'autre un petit plateau, enlèvent vite avec soin les miettes qui pourraient rester sur la nappe. Les verres et les assiettes du dessert et les carafes d'eau glacée sont mis alors devant les convives. Le maître-d'hôtel, armé d'un crochet d'a-

cier à manche d'ivoire, amène le dessert sur la ligne où se trouvaient les services précédents. Tous les objets du dessert sont alignés avec un grand soin. Ce dernier service doit s'exécuter vite et sans bruit.

Les premiers objets présentés sont les compotes fraîches, les ananas; — la sucrerie suit; — le reste du dessert se déroule par quatre assiettes : cette disposition bien réglée est l'affaire d'un instant.

Le maître-d'hôtel fait passer immédiatement aux convives deux sortes de glaces; c'est après ce dernier article que les rince-bouche sont présentés. Ils ont été préparés d'avance par le couvreur : trois quarts d'eau tiède et deux ou trois gouttes de menthe par verre.

Dès que l'amphitryon a indiqué au service que les convives vont quitter la table, le paravent placé devant la porte de sortie est enlevé, et dans le même temps la porte est ouverte à deux battants.

Dès le commencement du service, le maître-d'hôtel doit recommander un silence complet à toutes les personnes qui marchent sous ses ordres. Aucun bruit d'assiettes, d'argenterie, de verres, ne doit frapper l'attention des invités.

Le café et les liqueurs se prennent au salon; ils sont présentés par le maître-d'hôtel accompagné d'un domestique. Tasses, petits verres, toutes les parties de ce dernier acte du service disparaissent promptement.

Les vins offerts dans un dîner comme celui dont je viens d'indiquer la marche, la forme extérieure, doivent être de premier choix, fins et délicats. En voici l'ordre : après le potage, madère sec et xérès; — aux premières entrées, sauterne et champagne frappé; puis le bordeaux, château-margaux ou château-laffitte; — au moment du rôt, vin du Rhin et de Champagne : ils se servent jusqu'à la fin du dîner, à des intervalles calculés. Le vin de Xérès supérieur est présenté avant les glaces. Les vins du dessert doivent être d'une qualité exquise; les plus estimés sont : le malaga, le malvoisie, le constance, le ténériffe.

DU PETIT SALON, CELUI DES INTIMES, LIÉ AUX DINERS DE GARÇONS.

C'est une pièce en hiver d'une température douce, en été ses fenêtres s'ouvrent; elle est placée, quand cela est possible, au-dessus

d'un jardin. Vous venez y rêver ou y causer immédiatement après le dîner, et au milieu de la légère fumée des cigarettes. Ce petit salon en hiver, et bien chauffé, est une suite charmante de la salle à manger. — Les étoffes des meubles sont damassées et de couleur foncée. Ce petit salon est une élégante dérivation du comfort qui s'est introduite il y a peu de temps dans quelques maisons riches de l'Europe. On cite des divans de garçons très-remarquables : ils se rattachent ordinairement à des appartements de jeunes gens ; cet usage, sans être très-répandu, est adopté en Russie, à Berlin et à Vienne, et on nous annonce aujourd'hui que M. le prince de Joinville fait établir au pavillon de Flore, dans les appartements supérieurs, un divan dont la forme représentera une partie de vaisseau avec des hamacs où l'on fumera.

LE GRAND SALON.

Au grand salon, les étoffes employées sont de laine brochée de soie imitant l'or et l'argent. On se sert encore ici pour tentures d'étoffes — tapisserie ancienne, ou de l'époque de Louis XIV et de Louis XV. Les portières sont faites en riche étoffe — gothique ou renaissance.

Les rideaux des fenêtres sont en mousseline brodée, d'un seul morceau sans couture, et forment un immense store couvert des dessins les plus élégants, du plus riche travail, avec fleurs, guirlandes et jours du plus charmant métier.

Quelques peintures d'élite, dessins, aquarelles, tout petits tableaux, s'adaptent aux étoffes des murs, et complètent pour l'intelligence la savante élégance de la belle demeure dont nous retraçons quelques habitudes. Les cadres doivent être d'une riche simplicité — bois palissandre avec cercle d'or près des marges pour les dessins : ceux-ci sont signés Bonington, Calame, Decamps, Roqueplan, Marilhat ; les peintures — Delaroche, Léon Cogniet, Steuben, Destouches, Winterhalter. A cette extrémité du dîner, de cette splendide séance conviviale, l'esprit est aussi doucement impressionné que les sens ; la vue est égayée. Ce n'est plus un seul plaisir que l'on ressent, mais toutes les émotions délicates que peut exciter en nous le bien-être le plus complet, joignant le positif à l'idéal.

Je viens d'esquisser quelques grandes habitudes ; et, je le répète,

je prends ces règles-là dans le souvenir du service de l'hôtel du prince de Talleyrand, de lord Castelreagh et du prince de Metternich. C'est de là qu'il faut venir, modifiant les détails, au service amoindri des élégantes maisons qui se partagent le reste de la tradition des magnificences délicates des belles tables de l'Empire et de la Restauration.

Je n'oublierai pas, à la fin de ce récit puisé dans la mémoire de tous ceux qui ont vu la grande maison du prince de Talleyrand, que cet illustre gentilhomme échappait volontiers, l'été, à toutes ces pompes du monde, aux conférences si séduisantes des grandes affaires et d'un pouvoir, honoré, — car alors on honorait le chef suprême, — pour aller se reposer quelquefois sur un site riant et frais de ces environs de Paris, trop décriés parce que c'est un bonheur près de nous, — dans cette jolie retraite d'Andilly, que madame la duchesse de Duras avait su embellir d'un comfort plus simple, mais encore exquis.

Toutes les citations sur la vie modeste à la campagne, répandues dans ce volume, disent que, dans notre plan, cet incident doit être noté, rappelé. L'homme du siècle qui a eu le plus d'élégance et de goût, le dépositaire même de la tradition entière de l'état[1], ne pouvait dédaigner quelquefois la vie cachée, la vie du sage. Ici, il en a fait un moment la source de ses délices, — de ces plaisirs méditatifs où la pensée recueille tant.

Tous les bruits cessaient pour lui dans cette demeure, autour d'une petite colonne surmontée du buste en marbre de Vénus; ce buste imprimait quelque chose de riant à ce pavillon rempli par un si doux silence. Il n'était là que le symbole de ce qu'il y a de vif et de doux dans la vie, mais un de ces charmants symboles d'autant plus persuasifs qu'il faut les interpréter.

Ce buste avait inspiré ces beaux vers à un des plus illustres amis du prince :

Loin de nous, censeur hypocrite,
Qui blâmez nos ris ingénus !
En vain le scrupule s'irrite ;
Dans une retraite favorite
J'ai mis le buste de Vénus.

[1] Expression de M. le comte Portalis, ministre, sénateur.

Je sais trop bien que la volage
M'a sans retour abandonné;
Il ne sied d'aimer qu'au bel âge;
Au triste honneur de vivre en sage
Mes cheveux blancs m'ont condamné.

Je vieillis; mais est-on blâmable
D'égayer la fuite des ans?
Vénus, sans toi rien n'est aimable;
Viens de ta grâce inexprimable
Embellir même le bon sens.

L'illusion enchanteresse
M'égare encor dans tes bosquets;
Pourquoi rougir de mon ivresse?
Jadis les sages de la Grèce
T'ont fait asseoir à leurs banquets.

Inspire-moi ces vers qu'on aime,
Qui, tels que toi, plaisent toujours;
Répands-y le charme suprême
Et des plaisirs et des maux même,
Que je t'ai dus dans mes beaux jours.

Ainsi, quand d'une fleur nouvelle
Vers le soir l'éclat s'est flétri,
Les airs parfumés autour d'elle
Indiquent la place fidèle
Où le matin elle a fleuri.

Un maître bien habile, M. Plumerey, élève de M. Boucher, de la maison du prince de Talleyrand, vient de nous révéler tous les secrets de la grande table du prince ; il a développé brillamment, dans un élégant Traité des entrées chaudes de la table de Paris, tout ce comfort exquis. Ce travail forme les deux derniers volumes du grand et excellent ouvrage laissé par Carême : l'*Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle.* — Il s'en détache aussi, avec le seul nom de M. Plumerey, dans une belle édition ornée de jolies planches, en 2 volumes in-8°, intitulée : *Le principal de la cuisine de Paris,* ou *Traité des entrées chaudes.* Ce livre est indispensable à tous ceux qui tiennent aujourd'hui à une bonne table, qui la limitent au nécessaire délicat, très-fin, à l'élégance. C'est un trésor pour les maîtresses de maison, les vieux célibataires, les malades. M. Plumerey, l'un des premiers hommes de la profession à Paris, est aujourd'hui chef des cuisines de M. le comte de Palhen, ambassadeur de Russie en France, noble diplomate, qui comprend bien le digne frère d'Alexandre, cet illustre prince qui recommande la dignité à tous ses agents extérieurs. N'est-ce pas à M. de Palhen qu'il a été dit : « Votre » table doit rivaliser avec celle de madame de Rothschild ; il faut que » l'ambassade de Russie soit une des bonnes maisons de Paris. »

LES CLASSIQUES
DE LA TABLE.

BRILLAT-SAVARIN.

PHYSIOLOGIE DU GOUT.



APHORISMES DU PROFESSEUR

POUR SERVIR DE PROLÉGOMÈNES A SON OUVRAGE ET DE BASE ÉTERNELLE A LA SCIENCE.

I. L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V. Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

VIII. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

IX. Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

X. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XI. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XII. Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature, et après le troisième verre le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIII. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XIV. On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

XV. La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVI. Attendre trop long-temps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.

XVIII. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XIX. Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

PHYSIOLOGIE DU GOUT.

MÉDITATION I.

DES SENS.

Les sens sont les organes par lesquels l'homme se met en rapport avec les objets extérieurs.

1. NOMBRE DES SENS. — On doit en compter au moins six :

La *vue*, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'*ouïe*, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyants ou sonores ;

L'*odorat*, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le *goût*, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent ;

Le *toucher*, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin le *génésique*, ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce.

Il est étonnant que, presque jusqu'à Buffon, un sens si important ait été méconnu, et soit resté confondu ou plutôt annexé au toucher.

Cependant la sensation dont il est le siége n'a rien de commun avec celle du tact ; il réside dans un appareil aussi complet que la bouche ou les yeux ; et ce qu'il y a de singulier, c'est que, chaque sexe ayant tout ce qu'il faut pour éprouver cette sensation, il est néanmoins nécessaire que les deux se réunissent pour atteindre au but que la nature s'est proposé. Et si le *goût*, qui a pour but la conservation de l'individu, est incontestablement un sens, à plus forte raison doit-on accorder ce titre aux organes destinés à la conservation de l'espèce.

Donnons donc au *génésique* la place *sensuelle* qu'on ne peut lui refuser, et reposons-nous sur nos neveux du soin de lui assigner son rang.

2. MISE EN ACTION DES SENS. — S'il est permis de se porter, par l'imagination, jusqu'aux premiers moments de l'existence du genre humain, il est aussi permis de croire que les premières sensations ont été purement directes, c'est-à-dire qu'on a vu sans précision, ouï

confusément, flairé sans choix, mangé sans savourer, et joui avec brutalité.

Mais toutes ces sensations ayant pour centre commun l'âme, attribut spécial de l'espèce humaine et cause toujours active de perfectibilité, elles y ont été réfléchies, comparées, jugées; et bientôt tous les sens ont été amenés au secours les uns des autres, pour l'utilité et le bien-être du *moi sensitif*, ou, ce qui est la même chose, de l'*individu.*

Ainsi, le toucher a rectifié les erreurs de la vue; le son, au moyen de la parole articulée, est devenu l'interprète de tous les sentiments; le goût s'est aidé de la vue et de l'odorat; l'ouïe a comparé les sons, apprécié les distances; et le génésique a envahi les organes de tous les autres sens.

Le torrent des siècles, en roulant sur l'espèce humaine, a sans cesse amené de nouveaux perfectionnements, dont la cause, toujours active, quoique presque inaperçue, se trouve dans les réclamations de nos sens, qui, toujours et tour à tour, demandent à être agréablement occupés.

Ainsi, la vue a donné naissance à la peinture, à la sculpture et aux spectacles de toute espèce [1];

Le son, à la mélodie, à l'harmonie, à la danse et à la musique, avec toutes ses branches et ses moyens d'exécution;

L'odorat, à la recherche, à la culture et à l'emploi des parfums;

Le goût, à la production, au choix et à la préparation de tout ce qui peut servir d'aliment;

Le toucher, à tous les arts, à toutes les adresses, à toutes les industries;

Le génésique, à tout ce qui peut préparer ou embellir la réunion des sexes, et, depuis François Ier, à l'amour romanesque, à la coquetterie et à la mode; à la coquetterie surtout, qui est née en France, qui n'a de nom qu'en français, et dont l'élite des nations vient chaque jour prendre des leçons dans la capitale de l'univers.

Nous avons dit plus haut que le génésique avait envahi les organes de tous les autres sens; il n'a pas influé avec moins de puissance sur toutes les sciences; et, en y regardant d'un peu plus près, on verra que

[1] Cette opinion du professeur sur l'importance de la vue a besoin d'être expliquée et même rectifiée : un homme n'est pas peintre, sculpteur, etc., parce qu'il est doué de la vision; mais bien parce que, ce sens étant donné, il a des facultés intérieures, des facultés cérébrales qui le portent à imiter, à représenter, à colorier, etc., les objets qu'il a vus. La même rectification doit être faite pour ce que dit le professeur à l'occasion de chacun des autres sens. Les sens sont aux facultés primitives, cérébrales, ce qu'est l'instrument à celui qui le met en action. (*Note de l'Éditeur.*)

tout ce qu'elles ont de plus délicat et de plus ingénieux est dû au désir, à l'espoir ou à la reconnaissance qui se rapportent à la réunion des sexes.

Telle est donc, en bonne réalité, la généalogie des sciences, même les plus abstraites, qu'elles ne sont que le résultat immédiat des efforts continus que nous avons faits pour gratifier nos sens.

3. PUISSANCE DU GOUT. — On a vu que l'amour physique a envahi toutes les sciences : il agit en cela avec cette tyrannie qui le caractérise toujours.

Le goût, cette faculté plus prudente, plus mesurée, quoique non moins active, est parvenu au même but avec une lenteur qui assure la durée de ses succès.

Nous nous occuperons ailleurs à en considérer la marche ; mais déjà nous pourrons remarquer que celui qui a assisté à un repas somptueux, dans une salle ornée de glaces, de peintures, de sculptures, de fleurs, embaumée de parfums, enrichie de jolies femmes, remplie des sons d'une douce harmonie ; celui-là, disons-nous, n'aura pas besoin d'un grand effort d'esprit pour se convaincre que toutes les sciences ont été mises à contribution pour rehausser et encadrer convenablement les jouissances du goût.

MÉDITATION II.

DU GOUT.

4. DÉFINITION DU GOUT. — Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier.

Le goût, qui a pour excitateurs l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve et répare les pertes causées par les évaporations vitales.

Les corps organisés ne se nourrissent pas tous de la même manière ; l'auteur de la création, également varié dans ses méthodes et sûr dans ses effets, leur a assigné divers modes de conservation.

Les végétaux, qui se trouvent au bas de l'échelle des êtres vivants, se nourrissent par des racines qui, implantées dans le sol natal, choisissent, par le jeu d'une mécanique particulière, les diverses substances qui ont la propriété de servir à leur croissance et à leur entretien.

En remontant un peu plus haut, on rencontre les corps doués de la

vie animale, mais privés de locomotion; ils naissent dans un milieu qui favorise leur existence, et des organes spéciaux en extraient tout ce qui est nécessaire pour soutenir la portion de vie et de durée qui leur a été accordée; ils ne cherchent pas leur nourriture, la nourriture vient les chercher.

Un autre mode a été fixé pour la conservation des animaux qui parcourent l'univers, et dont l'homme est sans contredit le plus parfait. Un instinct particulier l'avertit qu'il a besoin de se repaître, il cherche, il saisit les objets dans lesquels il soupçonne la propriété d'apaiser ses besoins; il mange, se restaure; et parcourt ainsi, dans la vie, la carrière qui lui est assignée.

Le goût peut se considérer sous trois rapports :

Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs;

Considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux; enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'a un corps d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation.

Le goût paraît avoir deux usages principaux :

1° Il nous invite, par le plaisir, à réparer les pertes continuelles que nous faisons par l'action de la vie;

2° Il nous aide à choisir, parmi les diverses substances que la nature nous présente, celles qui sont propres à nous servir d'aliments.

Dans ce choix, le goût est puissamment aidé par l'odorat, comme nous le verrons plus tard; car on peut établir, comme maxime générale, que les substances nutritives ne sont repoussantes ni au goût ni à l'odorat.

5. MÉCANIQUE DU GOUT. — Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît.

Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments.

De plus, au moyen des papilles plus ou moins nombreuses dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté.

Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives; je ne sais pas

même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout à fait imparfaite.

Les personnes qui n'ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres; le second m'a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu'avec quelques-uns de ses camarades de captivité il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir.

Cet homme, que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit.

Après avoir observé qu'on lui avait enlevé toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du goût avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie.

Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec quelque difficulté); qu'il avait assez bien conservé le goût; qu'il appréciait comme les autres ce qui était peu sapide ou agréable; mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs.

On a vu plus haut que la sensation du goût résidait principalement dans les papilles de la langue. Or, l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies; de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans telle autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint: c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

6. SENSATION DU GOUT. — On a ouvert cinq ou six avis sur la manière dont s'opère la sensation du goût; j'ai aussi le mien, et le voici:

La sensation du goût est une opération chimique qui se fait par voie humide, comme nous disions autrefois; c'est-à-dire qu'il faut que les molécules sapides soient dissoutes dans un fluide quelconque, pour pouvoir ensuite être absorbées par les houppes nerveuses, papilles ou suçoirs, qui tapissent l'intérieur de l'appareil dégustateur.

Ce système, neuf ou non, est appuyé de preuves physiques et presque palpables.

L'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez-y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu.

Les autres boissons, au contraire, nous impressionnent, parce

qu'elles ne sont autre chose que des solutions plus ou moins chargées de particules appréciables.

Vainement la bouche se remplirait-elle de particules divisées d'un corps insoluble, la langue éprouverait la sensation du toucher, et nullement celle du goût.

Quant aux corps solides et savoureux, il faut que les dents les divisent, que la salive et les autres fluides gustuels les imbibent, et que la langue les presse contre le palais pour en exprimer un suc qui, pour lors suffisamment chargé de sapidité, est apprécié par les papilles dégustatrices, qui délivrent au corps ainsi trituré le passe-port qui lui est nécessaire pour être admis dans l'estomac.

Ce système, qui recevra encore d'autres développements, répond sans effort aux principales questions qui peuvent se présenter.

Car si on demande ce qu'on entend par corps sapides, on répond que c'est tout corps soluble et propre à être absorbé par l'organe du goût.

Et si on demande comment le corps sapide agit, on répond qu'il agit toutes les fois qu'il se trouve dans un état de dissolution tel qu'il puisse pénétrer dans les cavités chargées de recevoir et de transmettre la sensation.

En un mot, rien de sapide que ce qui est déjà dissous ou prochainement soluble.

7. DES SAVEURS. — Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale, qui ne ressemble entièrement à aucune autre.

Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple; de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte. Aussi tous ceux qui l'ont essayé ont-ils à peu près échoué.

Ce résultat ne doit pas étonner; car étant donné qu'il existe des séries indéfinies de saveurs simples qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets, des montagnes d'*in-folio* pour les définir, et des caractères numériques inconnus pour les étiqueter.

Or, comme jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acerbe*, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, par les deux suivantes : *agréable* ou *désagréable* au goût, et suffisent pour se faire entendre et pour indiquer à peu près la propriété gustuelle du corps sapide dont on s'occupe.

Ceux qui viendront après nous en sauront davantage, et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs.

8. INFLUENCE DE L'ODORAT SUR LE GOUT. — L'ordre que je me suis prescrit m'a insensiblement amené au moment de rendre à l'odorat les droits qui lui appartiennent, et de reconnaître les services importants qu'il nous rend dans l'appréciation des saveurs ; car, parmi les auteurs qui me sont tombés sous la main, je n'en ai trouvé aucun qui me paraisse lui avoir fait pleine et entière justice.

Pour moi, je suis non-seulement persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche est le laboratoire, et le nez la cheminée, ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre à la dégustation des gaz.

Ce système peut être rigoureusement défendu; cependant, comme je n'ai point la prétention de faire secte, je ne le hasarde que pour donner à penser à mes lecteurs, et pour montrer que j'ai vu de près le sujet que je traite. Maintenant je continue ma démonstration au sujet de l'importance de l'odorat, sinon comme partie constituante du goût, du moins comme accessoire obligé.

Tout corps sapide est nécessairement odorant : ce qui le place dans l'empire de l'odorat comme dans l'empire du goût.

On ne mange rien sans le sentir avec plus ou moins de réflexion; et pour les aliments inconnus, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée, qui crie : *Qui va là ?*

Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût; c'est ce qui se prouve par trois expériences que tout le monde peut vérifier avec un égal succès.

PREMIÈRE EXPÉRIENCE : Quand la membrane nasale est irritée par un violent *coryza* (rhume de cerveau), le goût est entièrement oblitéré ; on ne trouve aucune saveur à ce qu'on avale, et cependant la langue reste dans son état naturel.

SECONDE EXPÉRIENCE : Si on mange en se serrant le nez, on est tout étonné de n'éprouver la sensation du goût que d'une manière obscure et imparfaite; par ce moyen les médicaments les plus repoussants passent presque inaperçus.

TROISIÈME EXPÉRIENCE : On observe le même effet, si, au moment où l'on avale, au lieu de laisser revenir la langue à sa place naturelle, on continue à la tenir attachée au palais; en ce cas, on intercepte la circulation de l'air, l'odorat n'est point frappé, et la gustation n'a pas lieu.

Ces divers effets dépendent de la même cause, le défaut de coopé-

ration de l'odorat : ce qui fait que le corps sapide n'est apprécié que pour son suc, et non pour le gaz odorant qui en émane.

9. ANALYSE DE LA SENSATION DU GOUT. — Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin, la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane ; il la met dans sa bouche, et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé ; ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est » délicieux ! »

Pareillement, quand on boit : tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler qu'on peut véritablement goûter, apprécier, et découvrir le parfum particulier à chaque espèce ; et il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou mauvais. Peste ! c'est du chambertin ! O mon » Dieu ! c'est du surêne ! »

On voit par là que c'est conséquemment aux principes et par suite d'une pratique bien entendue, que les vrais amateurs *sirotent* leur vin (*they sip it*) ; car à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvé s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

La même chose se passe encore, mais avec bien plus d'énergie, quand le goût doit être désagréablement affecté.

Voyez ce malade que la Faculté contraint à s'ingérer un énorme verre d'une médecine noire, telle qu'on les buvait sous le règne de Louis XIV.

L'odorat, moniteur fidèle, l'avertit de la saveur repoussante de la

liqueur traîtresse; ses yeux s'arrondissent comme à l'approche du danger; le dégoût est sur ses lèvres, et déjà son estomac se soulève. Cependant on l'exhorte, il s'arme de courage, se gargarise d'eau-de-vie, se serre le nez et boit...

Tant que le breuvage empesté remplit la bouche et tapisse l'organe, la sensation est confuse et l'état supportable; mais, à la dernière gorgée, les arrière-goûts se développent, les odeurs nauséabondes agissent, et tous les traits du patient expriment une horreur et un goût que la peur de la mort peut seule faire affronter.

S'il est question, au contraire, d'une boisson insipide, comme, par exemple, un verre d'eau, on n'a ni goût ni arrière-goût; on n'éprouve rien, on ne pense à rien; on a bu, et voilà tout.

10. ORDRE DES DIVERSES IMPRESSIONS DU GOUT. — Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe : celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois, le goût, au contraire, est simple en actualité, c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots, arrière-goût, parfum ou fragrance; de la même manière que, lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonnances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu.

Ceux qui mangent vite et sans attention ne discernent pas les impressions du second degré; elles sont l'apanage exclusif du petit nombre d'élus; et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen.

Ces nuances fugitives vibrent encore long-temps dans l'organe du goût; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée, et c'est toujours le cou allongé et le nez à babord qu'ils rendent leurs arrêts.

11. JOUISSANCES DONT LE GOUT EST L'OCCASION. — Jetons maintenant un coup d'œil philosophique sur le plaisir ou la peine dont le goût peut être l'occasion.

Nous trouvons d'abord l'application de cette vérité malheureusement trop générale, savoir : que l'homme est bien plus fortement organisé pour la douleur que pour le plaisir.

Effectivement, l'injection des substances acerbes, âcres ou amères au dernier degré, peut nous faire essuyer des sensations extrêmement pénibles ou douloureuses. On prétend même que l'acide hydrocyanique ne tue si promptement que parce qu'il cause une douleur si vive que les forces vitales ne peuvent la supporter sans s'éteindre.

Les sensations agréables ne parcourent, au contraire, qu'une échelle peu étendue, et s'il y a une différence assez sensible entre ce qui est insipide et ce qui flatte le goût, l'intervalle n'est pas très-grand entre ce qui est reconnu pour bon et ce qui est réputé excellent; ce qui est éclairci par l'exemple suivant : *premier terme*, un bouilli sec et dur; *deuxième terme*, un morceau de veau; *troisième terme*, un faisan cuit à point.

Cependant le goût, tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissances :

1° Parce que le plaisir de manger est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue;

2° Parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions;

3° Parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de temps;

4° Parce qu'il peut se mêler à tous les autres et même nous consoler de leur absence;

5° Parce que les impressions qu'il reçoit sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté;

6° Enfin, parce qu'en mangeant nous éprouvons un certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive; que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes et nous prolongeons notre existence.

12. SUPRÉMATIE DE L'HOMME. — Nous avons été élevés dans la douce croyance que, de toutes les créatures qui marchent, nagent, rampent ou volent, l'homme est celle dont le goût est le plus parfait.

Cette foi est menacée d'être ébranlée.

Le docteur Gall, fondé sur je ne sais quelles inspections, prétend qu'il est des animaux chez qui l'appareil gustuel est plus développé, et partant plus parfait que celui de l'homme.

Cette doctrine est malsonnante et sent l'hérésie.

L'homme, de droit divin roi de toute la nature, et au profit duquel la terre a été couverte et peuplée, doit nécessairement être muni d'un organe qui puisse le mettre en rapport avec tout ce qu'il y a de sapide chez ses sujets.

La langue des animaux ne passe pas la portée de leur intelligence : dans les poissons, ce n'est qu'un os mobile; dans les oiseaux généralement, un cartilage membraneux; dans les quadrupèdes, elle est souvent revêtue d'écailles ou d'aspérités, et d'ailleurs elle n'a point de mouvements circonflexes.

La langue de l'homme, au contraire, par la délicatesse de sa contexture et des diverses membranes dont elle est environnée et avoisinée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

J'y ai, en outre, découvert au moins trois mouvements inconnus aux animaux, et que je nomme mouvements de *spication*, de *rotation* et de *verrition* (*à verro*, lat., je balaye). Le premier a lieu quand la langue sort en forme d'épi d'entre les lèvres qui la compriment; le second, quand la langue se meut circulairement dans l'espace compris entre l'intérieur des joues et le palais; le troisième, quand la langue, se recourbant en dessus ou en dessous, ramasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire formé par les lèvres et les gencives.

Les animaux sont bornés dans leurs goûts : les uns ne vivent que de végétaux, d'autres ne mangent que de la chair; d'autres se nourrissent exclusivement de graines; aucun d'eux ne connaît les saveurs composées.

L'homme, au contraire, est *omnivore;* tout ce qui est mangeable est soumis à son vaste appétit; ce qui entraîne, pour conséquence immédiate, des pouvoirs dégustateurs proportionnés à l'usage général qu'il doit en faire. Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme, et pour bien nous en convaincre, voyons-le manœuvrer.

Dès qu'un corps esculent est introduit dans la bouche, il est confisqué, gaz et sucs, sans retour.

Les lèvres s'opposent à ce qu'il rétrograde; les dents s'en emparent et le broient; la salive l'imbibe; la langue le gâche et le retourne; un mouvement aspiratoire le pousse vers le gosier; la langue se soulève pour le faire glisser; l'odorat le flaire en passant, et il est précipité dans l'estomac pour y subir des transformations ultérieures, sans que, dans toute cette opération, il se soit échappé une parcelle, une goutte ou un atome qui n'ait pas été soumis au pouvoir appréciateur.

C'est aussi par suite de cette perfection que la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme.

Si quelques animaux ont la langue plus grosse, le palais plus développé, le gosier plus large, c'est que cette langue, agissant comme muscle, est destinée à remuer de grands poids; le palais à presser, le gosier à avaler de plus grosses portions; mais toute analogie bien entendue s'oppose à ce qu'on puisse en induire que le sens est plus parfait.

D'ailleurs, le goût ne devant s'estimer que par la nature de la sensation qu'il porte au centre commun, l'impression reçue par l'animal ne peut pas se comparer à celle qui a lieu dans l'homme; cette der-

nière, étant à la fois plus claire et plus précise, suppose nécessairement une qualité supérieure dans l'organe qui la transmet.

Enfin, que peut-on désirer dans une faculté susceptible d'un tel point de perfection, que les gourmands de Rome distinguaient, au goût, le poisson pris entre les ponts de celui qui avait été pêché plus bas? N'en voyons-nous pas, de nos jours, qui ont découvert la saveur particulière de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuie en dormant? Et ne sommes-nous pas environnés de gourmets qui peuvent indiquer la latitude sous laquelle un vin a mûri tout aussi sûrement qu'un élève de Biot ou d'Arago sait prédire une éclipse?

13. MÉTHODE ADOPTÉE PAR L'AUTEUR. — Jusqu'ici nous n'avons examiné le goût que sous le rapport de sa constitution physique; et, à quelques détails anatomiques près, que peu de personnes regretteront, nous nous sommes tenu au niveau de la science.

Nous montrerons dans les chapitres qui vont suivre comment les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs; comment le besoin de manger, qui n'était d'abord qu'un instinct, est devenu une passion influente, qui a pris un ascendant bien marqué sur tout ce qui tient à la société.

Nous suivrons la chimie au moment où elle a pénétré dans nos laboratoires souterrains pour y éclairer nos préparateurs, poser des principes, créer des méthodes et dévoiler des causes qui jusque-là étaient restées occultes.

Enfin nous verrons comment, par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle nous est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et, non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires.

Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée, se présentent au bout de la plume, nous la laisserons couler pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs, dont le nombre ne nous effraie point, et avec lesquels, au contraire, nous nous plairons à confabuler; car si ce sont des hommes, nous sommes sûrs qu'ils sont aussi indulgents qu'instruits; et si ce sont des dames, elles sont nécessairement charmantes.

Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main, et s'éleva dans les hautes régions.

Il remonta le torrent des âges, et prit dans leur berceau les sciences qui ont pour but la gratification du goût; il en suivit les progrès à travers la nuit des temps; et, voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les pre-

miers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta sur le mode dorien une mélopée historique.

MÉDITATION III.

DE LA GASTRONOMIE.

14. DÉFINITION DE DA GASTRONOMIE. — La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

A la physique, par l'examen de leur composition et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé; son but direct, la conservation des individus; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

15. OBJETS DIVERS DONT S'OCCUPE LA GASTRONOMIE. — La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs ; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible ; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outre-passer.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire, car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller, et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge ; d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, et tous les animaux adultes ; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan ; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc, et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas [1] d'avec celles qui n'en sont que les accessoires, et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

16. UTILITÉ DES CONNAISSANCES GASTRONOMIQUES. — Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée : cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société ; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

[1] Voir le Dictionnaire des Aliments.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons.* « Eh quoi! Bertrand, dit-il, je crois » que tu extravagues; cinquante jambons! veux-tu donc régaler tout » mon régiment? — Non, mon prince; il n'en paraîtra qu'un sur la » table; mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon es- » pagnole, mes blonds, mes garnitures, mes... — Bertrand, vous me » volez, et cet article ne passera pas. — Ah! monseigneur, dit l'artiste, » pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connaissez pas nos res- » sources! Ordonnez, et ces cinquante jambons qui vous offusquent, » je vais les faire entrer dans un flacon de cristal pas plus gros que le » pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive? Le prince sourit, baissa la tête, et l'article passa.

17. INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE DANS LES AFFAIRES. — On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences : de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

18. ACADÉMIE DES GASTRONOMES. — Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie; domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver, car il est impossible que, avant

le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

MÉDITATION IV.

DE L'APPÉTIT.

19. DÉFINITION DE L'APPÉTIT. — Le mouvement et la vie occasionnent dans le corps vivant une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue.

Enfin l'appareil nutritif s'émeut tout entier : l'estomac devient sensible, les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec bruit; la bouche se remplit de sucs, et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme les soldats qui n'attendent plus que le commandement pour agir. Encore quelques moments, on aura des mouvements spasmodiques, on bâillera, on souffrira, on aura faim.

On peut observer toutes les nuances de ces divers états dans tout salon où le dîner se fait attendre.

Elles sont tellement dans la nature que la politesse la plus exquise ne peut en déguiser les symptômes; d'où j'ai dégagé cet apophthegme : *De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.*

20. ANECDOTE. — J'appuie cette grave maxime par les détails d'une observation faite dans une réunion dont je faisais partie,

> Quorum pars magna fui,

et où le plaisir d'observer me sauva des angoisses de la misère.

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire public. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie, et au moment indiqué tout le monde était rendu ; car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée : on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée ; quelques visages annonçaient la stupeur. Il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau. « Hélas ! me répondit-il avec l'accent de la plus profonde affliction, » monseigneur vient d'être mandé au conseil d'état ; il part en ce moment, et qui sait quand il reviendra ? — N'est-ce que cela ? répondis-je d'un air d'insouciance qui était bien loin de mon cœur. C'est » tout au plus l'affaire d'un quart d'heure ; quelque renseignement dont » on aura eu besoin ; on sait qu'il y a ici aujourd'hui dîner officiel ; on » n'a aucune raison pour nous faire jeûner. » Je parlais ainsi, mais au fond de l'âme je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa bien : on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié ; on épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitryon.

A la seconde heure, on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience : on se regardait avec inquiétude, et les premiers qui murmurèrent furent trois ou quatre convives qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure, le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. « Quand reviendra-t-il ? disait l'un. — A quoi » pense-t-il ? disait l'autre. — C'est à en mourir ! » disait un troisième. Et on se faisait, sans jamais la résoudre, la question suivante : « S'en ira-t-on ? ne s'en ira-t-on pas ? »

A la quatrième heure, tous les symptômes s'aggravèrent : on étendait les bras, au hasard d'éborgner les voisins ; on entendait de toutes parts des bâillements chantants ; toutes les figures étaient empreintes des couleurs qui annoncent la concentration ; et on ne m'écouta pas quand je me hasardai de dire que celui dont l'absence nous attristait tant était sans doute le plus malheureux de tous.

L'attention fut un instant distraite par une apparition. Un des convives, plus habitué que les autres, pénétra jusque dans les cuisines ; il en revint tout essoufflé : sa figure annonçait la fin du monde, et il

s'écria d'une voix à peine articulée et de ce ton sourd qui exprime à la fois la crainte de faire du bruit et l'envie d'être entendu : « Mon-» seigneur est parti sans donner d'ordre ; et quelle que soit son ab-» sence, on ne servira pas qu'il ne revienne. » Il dit : et l'effroi que causa son allocution ne sera pas surpassé par l'effet de la trompette du jugement dernier.

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu ; son corps n'était que souffrance, et la douleur du Laocoon était sur son visage. Pâle, égaré, ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures, on entendit une voiture rouler dans la cour ; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse, et après cinq minutes on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue ; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrone qui annonce un travail régulier ; et j'ai su que plusieurs convives en avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé ; mais d'avaler un verre d'eau sucrée ou une tasse de bouillon pour consoler l'estomac, d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des aliments dont on le surcharge.

21. GRANDS APPÉTITS. — Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes qu'on servait à un seul hôte, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage ; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis, pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé

de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez bon chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien; car, seul et sans aide, il se débarrassa très-lestement de tout : savoir du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés. Il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération, qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchaient ni de parler ni de rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention; et tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait rappelle à ma mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, long-temps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Génin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria : « Je ne fais que » sortir de table, je n'en gage pas moins que je mangerai ce gros din- » don à moi tout seul. » — Sez vosu mezé, z'u payo, répondit Bouvier

» du Bouchet, gros fermier qui se trouvait présent; è sez vos caca en » rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz[1]. »

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées; après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route : elle disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente : « Hai! ze vaie » *praou* qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive » paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho[2]. »

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut, pour sa part, la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

[1] « Si vous le mangez, je vous le paye; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste. »

[2] « Hélas! je vois bien que c'en est fini; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en au moins manger un morceau. »

Je cite avec plaisir cet échantillon du patois du Bugey, où l'on trouve le *th* des Grecs et des Anglais, et, dans le mot *praou* et autres semblables, une diphthongue qui n'existe en aucune langue, et dont on ne peut peindre le son par aucun caractère connu. (Voyez le 3e volume des *Mémoires de la Société royale des Antiquaires de France*)

MÉDITATION V.

DES ALIMENTS EN GÉNÉRAL.

SECTION PREMIÈRE.

DÉFINITIONS.

22. — Qu'entend-on par aliments?

Réponse populaire : L'aliment est tout ce qui nous nourrit.

Réponse scientifique : On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

23. TRAVAUX ANALYTIQUES. — Le règne animal et le règne végétal sont ceux qui, jusqu'à présent, ont fourni des aliments au genre humain. On n'a encore tiré des minéraux que des remèdes ou des poisons.

Depuis que la chimie analytique est devenue une science certaine, on a pénétré très-avant dans la double nature des éléments dont notre corps est composé, et des substances que la nature semble avoir destinées à en réparer les pertes.

Ces études avaient entre elles une grande analogie, puisque l'homme est composé en grande partie des mêmes substances que les animaux dont il se nourrit, et qu'il a bien fallu chercher aussi dans les végétaux les affinités par suite desquelles ils deviennent eux-mêmes animalisables.

24. OSMAZOME. — Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier.

L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites; on n'en trouve point ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse; chez eux l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon; c'est elle qui fit la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermantes à clef; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinards le vendredi qu'autant qu'ils avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu avec une nouvelle addition de beurre frais.

Enfin, c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire de bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*, expression fort distinguée pour le pays d'où elle est venue.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si long-temps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive : ce dernier produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

PRINCIPE DES ALIMENTS. — La fibre est ce qui compose le tissu de la chair et ce qui se présente à l'œil après la cuisson. La fibre résiste à l'eau bouillante, et conserve sa forme, quoique dépouillée d'une partie de ses enveloppes. Pour bien dépecer les viandes, il faut avoir soin que la fibre fasse un angle droit, ou à peu près, avec la lame du couteau : la viande ainsi coupée a un aspect plus agréable, se goûte mieux, et se mâche plus facilement.

Les os sont principalement composés de gélatine et de phosphate de chaux.

La quantité de gélatine diminue à mesure qu'on avance en âge. A soixante-dix ans, les os ne sont plus qu'un marbre imparfait; c'est ce qui les rend si cassants, et fait une loi de prudence aux vieillards d'éviter toute occasion de chute.

L'albumine se trouve également dans la chair et dans le sang : elle se coagule à une chaleur au-dessous de 40 degrés : c'est elle qui forme l'écume du pot au feu.

La gélatine se rencontre également dans les os, les parties molles et cartilagineuses ; sa qualité distinctive est de se coaguler à la tempéra-

ture ordinaire de l'atmosphère; deux parties et demie sur cent d'eau chaude suffisent pour cela.

La gélatine est la base de toutes les gelées grasses et maigres, blancs-mangers, et autres préparations analogues.

La graisse est une huile concrète qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire, et s'agglomère quelquefois en masse dans les animaux que l'art ou la nature y prédispose, comme les cochons, les volailles, les ortolans et les becfigues; dans quelques-uns de ces animaux, elle perd son insipidité, et prend un léger arome qui la rend fort agréable.

Le sang se compose d'un sérum albumineux, de fibrine, d'un peu de gélatine et d'un peu d'osmazôme ; il se coagule à l'eau chaude, et devient un aliment très-nourrissant (*v. g.* le boudin).

25. RÈGNE VÉGÉTAL. — Cependant le règne végétal ne présente à la nutrition ni moins de variétés ni moins de ressources.

La fécule nourrit parfaitement, et d'autant mieux qu'elle est moins mélangée de principes étrangers.

On entend par fécule la farine ou poussière qu'on peut obtenir des graines céréales, des légumineuses, et de plusieurs espèces de racines, parmi lesquelles la pomme de terre tient jusqu'à présent le premier rang.

La fécule est la base du pain, des pâtisseries et des purées de toute espèce, et entre ainsi pour une très-grande partie dans la nourriture de presque tous les peuples.

Le sucre n'est pas moins considérable, soit comme aliment, soit comme médicament.

Le sucre, soit à l'état solide, soit dans les diverses plantes où la nature l'a placé, est extrêmement nourrissant : les animaux en sont friands.

Les huiles douces proviennent aussi du règne végétal ; elles ne sont esculentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie ; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un aliment ; ce qui ne doit pas étonner, puisqu'à très-peu de chose près elle contient les mêmes éléments que le sucre.

La gélatine végétale qu'on extrait de plusieurs espèces de fruits, notamment des pommes, des groseilles, des coings et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment.

DIFFÉRENCE DU GRAS AU MAIGRE. — Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine : de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichthyophagie est une diète échauffante : ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Voici deux considérations qui ne sont pas sans quelque intérêt :

La première est que l'animalisation se fait à peu près de la même manière que la végétation, c'est-à-dire que le courant réparateur formé par la digestion est aspiré de diverses manières par les cribles ou suçoirs dont nos organes sont pourvus, et devient chair, ongle, os ou cheveu, comme la même terre arrosée de la même eau produit un radis, une laitue ou un pissenlit, selon les graines que le jardinier lui a confiées.

La seconde est qu'on n'obtient point, dans l'organisation vitale, les mêmes produits que dans la chimie absolue ; car les organes destinés à produire la vie et le mouvement agissent puissamment sur les principes qui leur sont soumis.

MÉDITATION VI.

SECTION II.

SPÉCIALITÉS.

§ I[er]. POT AU FEU, POTAGE, etc. — 26. On appelle pot au feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme ; puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50[e] degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement ; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant : c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde; il réjouit l'estomac, et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange nulle part d'aussi bon potage qu'en France, et j'ai trouvé dans mes voyages la confirmation de cette vérité. Ce résultat ne doit point étonner; car le potage est la base de la diète nationale française, et l'expérience des siècles a dû le porter à sa perfection.

§ II. DU BOUILLI. — 27. Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

On tient comme règle générale en administration que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants;

2° Les impatients, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*);

3° Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc;

4° Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus.*

§ III. VOLAILLES. — 28. Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacés a été créé uniquement pour doter nos garde-mangers et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacés; l'art s'en est emparé, et sous prétexte de les améliorer il en a fait des martyrs. Non-seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute, et celui qu'on tient sous la fourchette doit paraître le meilleur; mais pour les poulardes, la préférence appartient à celles de Bresse, qu'on appelle *poulardes fines*, et qui sont toutes rondes comme une pomme; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent que dans des bourriches votives.

§ IV. DU COQ D'INDE. — 29. Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait faits à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu aux Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et qu'ainsi c'est mal à propos qu'on attribue aux jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ces paradoxes on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau, qui atteste son origine, car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom d'*Indes occidentales*;

2° La figure du coq d'Inde, qui est évidemment tout étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recher-

ches assez étendues, dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du dix-septième siècle ;

2° Qu'il a été importé par les jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges ;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la surface de la France : c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois et on dit encore un *jésuite*, pour désigner un dindon ;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique) ;

5° Que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient, soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés : ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons pères une double part de reconnaissance, car ils ont aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais *jesuit's bark* (écorce des jésuites).

DES DINDONIPHILES. — 30. Le dindon est le plus gros, et sinon le plus fin, du moins le plus savoureux de nos oiseaux domestiques.

Il jouit encore de l'avantage unique de réunir autour de soi toutes les classes de la société.

Quand les vignerons et les cultivateurs de nos campagnes veulent se régaler dans les longues soirées d'hiver, que voit-on rôtir au feu brillant de la cuisine où la table est mise ? un dindon.

Quand le fabricant utile, quand l'artiste laborieux rassemble quelques amis pour jouir d'un relâche d'autant plus doux qu'il est plus rare, quelle est la pièce obligée du dîner qu'il leur offre ? un dindon farci de saucisses ou de marrons de Lyon.

Et dans nos cercles les plus éminemment gastronomiques, dans ces réunions choisies, où la politique est forcée de céder le pas aux dissertations sur le goût, qu'attend-on ? que désire-t-on ? que voit-on au second service ? une dinde truffée !...

31. INFLUENCE FINANCIÈRE DU DINDON. — L'importation des dindons est devenue la cause d'une addition importante à la fortune publique, et donne lieu à un commerce assez considérable.

Dans cet article purement financier, les dindes truffées demandent une attention particulière.

J'ai quelque raison de croire que, depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin de février, il se consomme à Paris trois cents

dindes truffées par jour : en tout trente-six mille dindes : calculez !

32. EXPLOIT DU PROFESSEUR. — Pendant mon séjour à Hartfort dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui ; il demeurait sur les derrières de l'état (*back grounds*), me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvages (*wilp cocks*), et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartfort, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire ; il aimait passionnément cet exercice ; mais quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait sur le sort du défunt des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident, et nous fûmes reçus avec cette hospitalité cordiale et silencieuse qui s'exprime par des actes, c'est-à-dire qu'en peu d'instants tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances ; je décrirais tout cela si je voulais, mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de filles (*buxom lasses*) dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans ; elles étaient rayonnantes de fraîcheur et de santé, et il y avait dans toute leur personne tant de simplicité, de souplesse et d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pour leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous assîmes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *corn'd beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée (*stew'd*), et une magnifique jambe de mouton (*gigot*), puis des racines de toute espèce (*plenty*), et aux deux bouts de la table deux énormes pots d'un cidre excellent dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage : il nous indiqua de son mieux les endroits où nous trouverions du gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses ; après quoi on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard ; et parvenus au bout des défrichements faits par les ordres de M. Bulow, je me trouvai, pour la première fois, dans une forêt vierge, et où la cognée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et qui détruit, et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de la terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises qui sont si rondes et si tendres. Nous abattîmes ensuite six à sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce pays ; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide, et en faisant de grands cris. M. King tira sur le premier, et courut après : les autres étaient hors de portée ; enfin le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi ; je le tirai dans une clairière, et il tomba roide mort.

Il faut être chasseur pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai le superbe volatile, et je le retournais en tout sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide ; j'y courus, et je trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aider dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace, mais il nous conduisit dans des halliers si épais et si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré ; il fallut donc y renoncer, ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans les voix argentines des demoiselles Bulow et la pédale de leur papa, qui avait eu la bonté de venir au-devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très-fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous ; et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles

qui vint prendre mon bras, tout aussi propriétairement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper servi ; mais, avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très-bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens, qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi est-ce une tradition de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année. (*Non liquet.*)

Nous mangeâmes comme des affamés ; un ample bowl de punch vint nous aider à finir la soirée, et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille nous conduisit assez avant dans la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'indépendance, où M. Bulow avait servi comme officier supérieur ; de M. de La Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*) ; de l'agriculture, qui, en ce temps, enrichissait les États-Unis, et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille aînée : « Mariah ! give us a song. » Et elle nous chanta, sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankee dudde*, la complainte de la reine Marie et celle du major André, qui sont tout à fait populaires en ce pays. Mariah avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose ; mais son chant tirait surtout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain nous partîmes malgré les instances les plus amicales ; car là aussi j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow, m'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables :

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, un homme heureux, s'il » y en a un sous le ciel : tout ce qui vous entoure et ce que vous avez » vu chez moi sort de mes propriétés. Ces bas, mes filles les ont tricotés ; mes souliers et mes habits proviennent de mes troupeaux ; ils » contribuent aussi, avec mon jardin et ma basse-cour, à me fournir » une nourriture simple et substantielle ; et ce qui fait l'éloge de notre gouvernement, c'est qu'on compte dans le Connecticut des milliers de fermiers tout aussi contents que moi, et dont les portes, de » même que les miennes, n'ont pas de serrures.

» Les impôts ici ne sont presque rien ; et tant qu'ils sont payés nous

» pouvons dormir sur les deux oreilles. Le congrès favorise de tout son » pouvoir notre industrie naissante ; des facteurs se croisent en tous » sens pour nous débarrasser de ce que nous avons à vendre ; et j'ai » de l'argent comptant pour long-temps, car je viens de vendre, au » prix de vingt-quatre dollars, le tonneau, la farine que je donne or- » dinairement pour huit.

» Tout nous vient de la liberté que nous avons conquise et fondée » sur de bonnes lois. Je suis maître chez moi, et vous ne vous en éton- » nerez pas quand vous saurez qu'on n'y entend jamais le bruit du tam- » bour, et que, hors le 4 juillet, anniversaire glorieux de notre indé- » pendance, on n'y voit ni soldats, ni uniformes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions : on croira peut-être que je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow ; mais j'avais bien d'autres sujets de méditation : je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée en étalant avec avantage mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter d'une manière distinguée les convives américains que j'avais engagés. Il suffira de dire que les ailes de perdrix furent servies en papillote, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quant au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses particules, on entendait tout autour de la table : « Very good ! exceedingly good ! oh ! dear sir, » what a glorious bit ! » Très-bon, extrêmement bon ! ô mon cher monsieur, quel glorieux morceau [1] !

§ V. DU GIBIER. — 33. On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier propre-

[1] La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

ment dit : gibier de terre et gibier de marais ; gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit : le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne ; et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se voie si rarement à Paris : il en arrive à la vérité quelques-uns, mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départements de l'est ou du midi de la France [1].

Peu de gens savent manger les petits oiseaux ; en voici la méthode telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Char-

[1] J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du jésuite Fabi, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les becfigues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : « Voilà les becfigues, le père Fabi est en route. » Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre avec un ami : ils venaient s'en régaler pendant tout le passage ; chacun se faisait un plaisir de les inviter, et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier, en 1688.

Le père Fabi (Honoré) était un homme de grand savoir ; il a fait divers ouvrages de théologie et de physique, dans l'un desquels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang avant ou du moins aussitôt qu'Harvey.

cot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

Odi profanum vulgus, et arceo. HORACE.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillotes, parce que son parfum est très-fugace ; et toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très-distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédents, et même de tous, devrait se placer le faisan ; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix ni un poulet, car son mérite consiste dans son arome.

La science a considéré l'expansion de cet arome, l'expérience l'a mis en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire : l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule ; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

§ VI. DU POISSON. — 34. Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéraments, et qu'on peut permettre aux convalescents.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner le poisson, n'en faisaient pas moins très-grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans les viviers ; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir : cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce. *Adhuc sub judice lis est !* Il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonnée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, sous le même volume il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

35. MURIA. — GARUM. — Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnements de très-haut goût, le *muria* et le *garum*.

Le premier n'était que la saumure du thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombre ou maquereau; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère; et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichthyaque, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir : 1° diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnements sont évidemment irritants, tels que le caviar, les harengs saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir : la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiastiques qui imposèrent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, telles que les Chartreux, les Récollets, les Trappistes et les Carmes déchaux réformés par sainte Thérèse : car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si anti-social.

Sans doute, dans cet état de choses, des victoires éclatantes ont été

remportées, des sens bien rebelles ont été soumis; mais aussi que de chutes! que de défaites! Il faut qu'elles ait été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs, ou du maréchal de Saxe auprès de mademoiselle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin, voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes s'effaça, et leur embonpoint commença à reparaître.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute-puissante, mais elles échouèrent dans leurs attaques les mieux dirigées, et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais, et, pour célébrer leur triomphe, leur fit faire pendant plusieurs semaines une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté; mais cette fois la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent... étonnamment.

§ VII. DES TRUFFES. — 36. Qui dit *truffe* prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.

L'origine de la truffe est inconnue; on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés : on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! promesses mensongères! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur; car comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité et à bon marché.

« Réjouissez-vous, chère amie, disais-je un jour à madame de V.....;
» on vient de créer un métier au moyen duquel on fera de la dentelle
» superbe, et qui ne coûtera presque rien. — Eh! me répondit cette
» belle avec un regard de souveraine indifférence, si la dentelle était
» à bon marché, croyez-vous qu'on voudrait porter de semblables
» guenilles? »

37. DE LA VERTU ÉROTIQUE DES TRUFFES. — Les Romains ont connu la truffe; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jus-

qu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Libye ; la substance en était blanche ou rougeâtre, et les truffes de Libye étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

. . . . . Gustus elementa per omnia quærunt. JUVÉNAL.

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente ; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention : on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe, qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume.

On peut dire que la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale?*

Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence; car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit égal à cet honneur, et je l'ai trouvée dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques.

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel et l'opinion fondée en réalité.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plus tôt, et je n'ai reçu que des réponses ironiques et évasives ; une seule y a mis de la bonne foi, et je vais la laisser parler; c'est une femme spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans le temps où l'on soupait encore, je » soupai un jour chez moi en trio avec mon mari et un de ses amis. » Verseuil (c'était le nom de cet ami) était beau garçon, ne manquait » pas d'esprit, et venait souvent chez moi ; mais il ne m'avait jamais

» rien dit qui pût le faire regarder comme mon amant; et s'il me fai-
» sait la cour, c'était d'une manière si enveloppée qu'il n'y a qu'une
» sotte qui eût pu s'en fâcher. Il paraissait, ce jour-là, destiné à me
» tenir compagnie pendant le reste de la soirée, car mon mari avait un
» rendez-vous d'affaires, et devait nous quitter bientôt. Notre souper,
» assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille
» truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En ce
» temps, c'était un cadeau; et d'après son origine, vous pensez bien
» que c'était une perfection. Les truffes surtout étaient délicieuses, et
» vous savez que je les aime beaucoup : cependant je me contins; je
» ne bus aussi qu'un seul verre de champagne; j'avais je ne sais quel
» pressentiment de femme que la soirée ne se passerait pas sans quel-
» que événement. Bientôt mon mari partit et me laissa seule avec Ver-
» seuil, qu'il regardait comme tout à fait sans conséquence. La con-
» versation roula d'abord sur des sujets indifférents, mais elle ne tarda
» pas à prendre une tournure plus serrée et plus intéressante. Verseuil
» fut successivement flatteur, expansif, affectueux, caressant, et, voyant
» que je ne faisais que plaisanter de tant de belles choses, il devint si
» pressant que je ne pus plus me tromper sur ses prétentions. Alors je
» me réveillai comme d'un songe, et me défendis avec d'autant plus de
» franchise, que mon cœur ne me disait rien pour lui. Il persistait avec
» une action qui pouvait devenir tout à fait offensante; j'eus beaucoup
» de peine à le ramener; et j'avoue à ma honte que je n'y parvins que
» parce que j'eus l'art de lui faire croire que toute espérance ne lui
» serait pas interdite. Enfin il me quitta; j'allai me coucher et dormis
» tout d'un somme. Mais le lendemain fut le jour du jugement; j'exa-
» minai ma conduite de la veille, et je la trouvai répréhensible. J'au-
» rais dû arrêter Verseuil dès les premières phrases, et ne pas me
» prêter à une conversation qui ne présageait rien de bon. Ma fierté
» aurait dû se réveiller plus tôt, mes yeux s'armer de sévérité; j'au-
» rais dû sonner, crier, me fâcher, faire enfin tout ce que je ne fis pas.
» Que vous dirai-je, monsieur? je mis tout cela sur le compte des
» truffes; je suis réellement persuadée qu'elles m'avaient donné une
» prédisposition dangereuse; et si je n'y renonçai pas (ce qui eût été trop
» rigoureux), du moins je n'en mange jamais sans que le plaisir qu'elles
» me causent ne soit mêlé d'un peu de défiance. »

Un aveu, quelque franc qu'il soit, ne peut jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignements ultérieurs; j'ai rassemblé mes souvenirs, j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiance individuelle; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage, et nous avons rendu la décision suivante pour être commentée par les littérateurs du vingt-cinquième siècle.

« La truffe n'est point un aphrodisiaque positif; mais elle peut, en » certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes » plus aimables. »

On trouve en Piémont les truffes blanches, qui sont très-estimées; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très-haute qualité; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver.

LES TRUFFES SONT-ELLES INDIGESTES? — Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée :

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace);

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande, et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper quand on n'observe pas avec soin :

J'avais un jour invité à dîner M. S***, vieillard fort aimable et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je connaissais ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives que j'avais leur jouissance à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. S*** en mangea avec énergie; et comme je savais que jusque-là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très-bien, et on se sépara assez tard; mais, arrivé chez

lui, M. S*** fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise genéral.

Cet état dura quelque temps et donnait de l'inquiétude; on criait déjà à l'indigestion de truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. S*** ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffe qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant tous les symptômes fâcheux cessèrent; la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout à fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. S*** mange depuis longtemps; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé; plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était, presque entière, précipitée dans l'abîme; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore, où elle s'était momentanément engagée: c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal, comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. S*** n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe; il l'aborde toujours avec la même audace; mais il a soin de la mâcher avec plus de précision, de l'avaler avec plus de prudence; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de jouissances.

§ VIII. DU SUCRE. — 38. Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le sucre épaissi et cristallisé de la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucain a dit :

> Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre et la canne, au sucre tel que

nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

DIVERS USAGES DU SUCRE. — Bien des personnes aiment à manger le sucre pur, et dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et qui n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops, qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constitue l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crèmes, les blancs-mangers, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arome.

Mêlé au café et au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner. Le café au lait plaît aussi souverainement aux dames; mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs long-temps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être, envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y

sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultrà* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le plus à la mode, telles que le punch, le negus, le sillabub, et autres d'origine exotique; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui, à cette époque, dépassait 5 francs la livre. « Ah! disait-il d'une voix douce et tendre, si jamais le sucre » revient à trente sous, je ne boirai jamais d'eau qu'elle ne soit su- » crée. » Ses vœux ont été exaucés; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

§ IX. ORIGINE DU CAFÉ. — 39. Le premier cafier a été trouvé en Arabie, et malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction du café cru est une boisson insignifiante; mais la carbonisation y développe un arome et y forme une huile qui caractérisent le café tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois; et quand ces instruments ont été long-temps employés à cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka, je

l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, et l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur Laplace, comment » se fait-il qu'un verre d'eau dans lequel je fais fondre un morceau de » sucre me paraisse beaucoup meilleur que celui dans lequel je mets » pareille quantité de sucre pilé? — Sire, répondit le savant, il existe » trois substances dont les principes sont exactement les mêmes, sa- » voir : le sucre, la gomme et l'amidon; elles ne diffèrent que par » certaines conditions, dont la nature s'est réservé le secret; et je crois » qu'il est possible que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, » quelques portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon, » et causent la différence qui a lieu en ce cas. »

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

DIVERSES MANIÈRES DE FAIRE LE CAFÉ. — Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café; ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle *à la Dubelloy,* qui consiste à verser de l'eau bouillante sur du café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très-petits trous. On prend cette première décoction; on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé entre autres de faire du café dans une bouilloire à haute pression; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

EFFETS DU CAFÉ. — Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que

de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales : aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière; car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée quand elles n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres; le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traités* sur l'*homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval*, ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible; on a des perceptions très-claires, et nulle envie de dormir : voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de toute autre cause : ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très-nuisible.

Autrefois il n'y avait que les personnes au moins d'un âge mûr qui prissent du café; maintenant tout le monde en prend, et peut-être est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiége toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le cordonnier auteur de la tragédie de *la Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire il y a quelques années, prenait beaucoup de café : aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

§ X. DU CHOCOLAT. — SON ORIGINE. — 40. On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande de cacao grillée avec le sucre et la cannelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante; car avec du cacao tout seul on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat. Quand, au sucre, à la cannelle et au cacao, on joint l'arome délicieux de la vanille, on at-

teint le *nec plus ultrà* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaïbo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grosse, le sucre moins acerbe et l'arome plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du Nouveau Monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques; mais ils ont fini par fermer les yeux; et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses pénitentes, l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très-prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard; et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue; et au commencement de la Régence, il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linnée appelle le cacao *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique : les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat; les autres, à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur; d'autres

enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum.*)

PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT. — Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des aliments chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salutaire qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant à vrai dire qu'un *oleosaccharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires : ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Quand on a bien et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et l'on dînera quand même..... Par zèle pour la science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage de chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences, et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs.

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit passer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser, que tous ceux-là, disons-nous, s'adminis-

trent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

MANIÈRE OFFICIELLE DE PRÉPARER LE CHOCOLAT. — Pour faire du chocolat, c'est-à-dire pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre doucement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une spatule de bois; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans, madame d'A- » restrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley, quand » vous voudrez prendre du bon chocolat, faites-le faire, dès la veille, » dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la nuit le » concentre et lui donne un velouté qui le rend bien meilleur. Le bon » Dieu ne peut pas s'offenser de ce petit raffinement, car il est lui- » même tout excellence. »

MÉDITATION VII.

41. THÉORIE DE LA FRITURE[1]. — C'était un beau jour du mois de mai : le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare) ne présentaient ni boue ni poussière.

Les lourdes diligences avaient depuis long-temps cessé d'ébranler le pavé; les tombereaux massifs se reposaient encore, et on ne voyait plus circuler que ces voitures découvertes, d'où les beautés indigènes et exotiques, abritées sous les chapeaux les plus élégants, ont coutume de laisser tomber des regards tant dédaigneux sur les chétifs, et tant coquets sur les beaux garçons.

Il était donc trois heures après midi quand le professeur vint s'asseoir dans le fauteuil aux méditations.

Sa jambe droite était verticalement appuyée sur le parquet; la gau-

[1] Ce mot *friture* s'applique également à l'action de *frire*, au moyen employé pour *frire* et à la chose *frite*.

che, en s'étendant, formait une diagonale; il avait les reins convenablement adossés, et ses mains étaient posées sur les têtes de lion qui terminent les sous-bras de ce meuble vénérable.

Son front élevé indiquait l'amour des études sévères, et sa bouche le goût des distractions aimables. Son air était recueilli, et sa pose telle, que tout homme qui l'eût vu n'aurait pas manqué de dire: « Cet *ancien des jours* doit être un sage. »

Ainsi établi, le professeur fit appeler son préparateur en chef, et bientôt le serviteur arriva, prêt à recevoir des conseils, des leçons ou des ordres.

ALLOCUTION. « Maître la Planche, dit le professeur avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au fond des cœurs, tous ceux qui s'asseyent à ma table vous proclament *potagiste* de première classe, ce qui est fort bien, car le potage est la première consolation de l'estomac besoigneux; mais je vois avec peine que vous n'êtes encore qu'un *friturier* incertain.

» Je vous entendis hier gémir sur cette sole triomphale que vous nous servîtes pâle, mollasse et décolorée. Mon ami R... jeta sur vous un regard désapprobateur; M. H. R. porta à l'ouest son nez gnomonique, et le président S... déplora cet accident à l'égal d'une calamité publique.

» Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie dont vous ne sentez pas toute l'importance. Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phénomènes qui se passent dans votre laboratoire ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature; et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire à d'autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science.

» Écoutez donc avec attention, et instruisez-vous, pour n'avoir plus désormais à rougir de vos œuvres.

» § Ier. CHIMIE. — Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur; la nature les y a disposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique*.

» Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

» C'est par une suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie; il en provient du bouillon ou des extraits: ceux

au contraire qui sont traités à l'huile se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

» Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés ; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre ; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

» Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

» § II. APPLICATION. — Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

» La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus ; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

» Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise ;* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

» Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

» Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant,

» On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré : Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

» La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que les sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

» Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel ni le sucre dont ils ont cependant be-

soin, suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très-fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

» Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

» Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale ; n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive : ce mets si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une éminence.

» Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux : même petitesse, même parfum, même supériorité.

» Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyreumatique et désagréable qui provient de quelques parties de parenchyme dont il est très-difficile de la débarrasser et qui se charbonnent.

» Vous avez essayé mon enfer, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

» Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que, du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargés du soin de leur bonheur. »

MÉDITATION VIII.

DE LA SOIF.

42. — La soif est le sentiment intérieur du besoin de boire.

Une chaleur d'environ trente-deux degrés de Réaumur vaporisant sans cesse les divers fluides dont la circulation entretient la vie, la déperdition, qui en est la suite, aurait bientôt rendu ces fluides inaptes à remplir leur destination s'ils n'étaient souvent renouvelés et rafraîchis : c'est ce besoin qui fait sentir la soif.

Nous croyons que le siége de la soif réside dans tout le système di-

gesteur. Quand on a soif (et en notre qualité de chasseur nous y avons souvent été exposé), on sent distinctement que toutes les parties inhalantes de la bouche, du gosier et de l'estomac sont entreprises et nérétisées ; et si quelquefois on apaise la soif par l'application des liquides ailleurs qu'à ses organes, comme par exemple le bain, c'est qu'aussitôt qu'ils sont introduits dans la circulation ils sont rapidement portés vers le siége du mal, et s'y appliquent comme remèdes.

DIVERSES ESPÈCES DE SOIF. — En envisageant ce besoin dans toute son étendue, on peut compter trois espèces de soif : la soif latènte, la soif factice et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir ; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les moments de la journée. Cette soif nous accompagne partout et fait en quelque façon partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné qui nous porte à chercher dans les boissons une force que la nature n'y a pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitúe une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel : cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser ont l'effet immanquable de la faire renaître ; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays ; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand, au contraire, on n'apaise la soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante* parce qu'elle est accompagnée de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif que le mot est, presque dans toutes les langues, le synonyme d'une appétence excessive et d'un désir impérieux ; ainsi on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., expressions qui n'eussent pas passé s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif une fois dans sa vie pour en sentir la justesse.

L'appétit est accompagné d'une sensation agréable tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim ; la soif n'a point de crépuscule, et dès qu'elle se fait sentir il y a malaise, anxiété, et cette anxiété est affreuse quand on n'a pas l'espoir de se désaltérer.

Par une juste compensation, l'action de boire peut, suivant les circonstances, nous procurer des jouissances extrêmement vives; et, quand on apaise une soif à haut degré, ou qu'à une soif modérée on oppose une boisson délicieuse, tout l'appareil papillaire est en titillation, depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac.

On meurt aussi beaucoup plus vite de soif que de faim. On a des exemples d'hommes qui, ayant de l'eau, se sont soutenus pendant plus de huit jours sans manger, tandis que ceux qui sont absolument privés de boisson ne passent jamais le cinquième jour.

La raison de cette différence se tire de ce que celui-ci meurt seulement d'épuisement et de faiblesse, tandis que le premier est saisi d'une fièvre qui le brûle et va toujours en s'exaspérant.

On ne résiste pas toujours si long-temps à la soif; et, en 1787, on vit mourir un des cent-suisses de la garde de Louis XVI pour être resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades : là, comme il présentait son verre, un d'entre eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres et de ne pouvoir s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire; pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire; mais, dès la pointe du jour, il trouva très-dur de ne pouvoir prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée il fut inquiet et troublé; il allait, venait, se levait, s'asseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure il se coucha, croyant être plus tranquille : il souffrait, il était vraiment malade; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir; il voulait gagner la gageure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures; mais à sept heures et demie il se trouva mal, tourna à la mort, et expira sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

43. CAUSES DE LA SOIF. — Diverses circonstances unies ou séparées peuvent contribuer à augmenter la soif. Nous allons en indiquer quelques-unes qui n'ont pas été sans influence sur nos usages.

La chaleur augmente la soif; et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif; aussi les propriétaires

qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons ; et de là le proverbe que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux vendu.

La déclamation augmente la soif ; de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire, à côté du mouchoir blanc [1].

Les jouissances génésiques augmentent la soif ; de là ces descriptions poétiques de Chypre, Amathonte, Gnide et autres lieux habités par Vénus, où on ne manque jamais de trouver des ombrages frais et des ruisseaux qui serpentent, coulent et murmurent.

Les chants augmentent la soif ; et de là la réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel ni vérité.

44. EXEMPLE. — L'exposition à un courant d'air très-rapide est une cause très-active de l'augmentation de la soif ; et je pense que l'observation suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de leur ponte est plus assurée, parce que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines ; et, quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties où la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve dans un petit nombre d'arpents de terre les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune, et que, la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour avec quelques amis sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan-d'Hotonne ;* et nous étions sur le point de commencer la chasse par un des plus beaux jours du mois de septembre, et sous l'influence d'un soleil brillant inconnu aux *cockneys* [2].

Mais, pendant que nous déjeunions, il s'éleva un vent du nord extrêmement violent et bien contraire à nos plaisirs ; ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif ; sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

[1] Le chanoine Delestra, prédicateur fort agréable, ne manquait jamais d'avaler une noix confite, dans l'intervalle de temps qu'il laissait à ses auditeurs entre chaque point de son discours, pour tousser, cracher et moucher.

[2] C'est le nom par lequel on désigne les habitants de Londres qui n'en sont pas sortis ; il équivaut à celui de *badauds*.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître avec une telle intensité que quelques-uns se croyaient malades, d'autres prêts à le devenir; et on parlait de s'en retourner, ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes qui se réunissaient pour nous altérer : la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide; l'action du soleil qui nous échauffait directement; la marche qui activait la transpiration; et, plus que tout cela, l'action du vent qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide, et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger; que, l'ennemi étant connu, il fallait le combattre : et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante, cette soif était invincible : ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie n'y purent rien. Nous avions soif même en buvant, et nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre : le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dînâmes à merveille; et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin et y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain ma théorie reçut la sanction de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit; et, quoique le soleil fût aussi beau et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait : nos cantines, quoique remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles; ce n'était plus que des corps sans âme, et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut pas sans murmurer; et j'adressai au vent dessiccateur une allocution pleine d'invectives quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surêne[1].

[1] Surêne, village fort agréable, à deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que, pour boire un verre de vin de Surêne, il faut être trois, savoir : le buveur et deux acolytes pour le soutenir et

MÉDITATION IX.

DES BOISSONS [1].

45. — On doit entendre par *boisson* tout liquide qui peut se mêler à nos aliments.

L'eau paraît être la boisson la plus naturelle. Elle se trouve partout où il y a des animaux, remplace le lait pour les adultes, et nous est aussi nécessaire que l'air.

EAU. — L'eau est la seule boisson qui apaise véritablement la soif, et c'est par cette raison qu'on n'en peut boire qu'une assez petite quantité.

PROMPT EFFET DES BOISSONS. — Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on en reçoit en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les aliments les plus substantiels : il mangera avec peine, et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre de vin ou d'eau-de-vie : à l'instant même il se trouve mieux, et vous le voyez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siége de Jaffa, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant se trouvait un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures, et le soleil, qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter, s'il y avait de quoi; et ils s'étonnèrent en voyant que ses membres étaient encore flexibles, et qu'il y avait même encore un peu de chaleur autour de la région du cœur.

empêcher que le cœur ne lui manque. On en dit autant du vin de Périeux, ce qui n'empêche pas qu'on ne le boive.

[1] Ce chapitre est purement philosophique. Le détail des diverses boissons connues ne pouvait pas entrer dans le plan que je me suis formé : c'eût été à n'en plus finir. (Voir la monographie des vins dans le Conservateur.)

« Donnez-lui une goutte de *sacré-chien*, dit le *lustig* de la » troupe ; je garantis que, s'il n'est pas encore bien loin dans l'autre » monde, il reviendra pour y goûter. »

Effectivement, à la première cuillerée de spiritueux, le mort ouvrit les yeux ; on s'écria, on lui en frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu, et au bout d'un quart d'heure il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine ; on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger quelques dattes, on le nourrit avec précaution ; et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

46. BOISSONS FORTES. — Une chose très-digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde ; et la bière, qu'on attribue à Osiris, remonte jusqu'aux temps au delà desquels il n'y a rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont été tellement tourmentés par cette appétence des boissons fortes qu'ils sont parvenus à s'en procurer, quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

MÉDITATION X.

DE LA GOURMANDISE.

47. — J'ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité :* d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très-estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffitte ou du clos Vougeot.

Ils ont oublié, complétement oublié la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur : qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

DÉFINITION. — Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès; tout homme qui s'indigère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

AVANTAGES DE LA GOURMANDISE. — C'est elle qui fait voyager d'un pôle à l'autre les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.

C'est elle qui donne un prix proportionnel aux choses qui sont médiocres, bonnes ou excellentes, soit que ces qualités leur viennent de l'art, soit qu'elles les aient reçues de la nature.

C'est elle qui soutient l'espoir et l'émulation de cette foule de pêcheurs, chasseurs, horticulteurs et autres, qui remplissent journellement les offices les plus somptueux du résultat de leur travail et de leurs découvertes.

C'est elle enfin qui fait vivre la multitude industrieuse des cuisiniers, pâtissiers, confiseurs et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, emploient pour leurs besoins d'autres ouvriers de toute espèce; ce qui donne lieu en tout temps et à toute heure à une circulation de fonds dont l'esprit le plus exercé ne peut ni calculer le mouvement ni assigner la quotité.

48. SUITE. — La gourmandise offre de grandes ressources à la fiscalité : elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons paye le tribut, et il n'est point de trésor public dont les gourmands ne soient le plus ferme soutien.

Parlerons-nous de cet essaim de préparateurs qui, depuis plusieurs siècles, s'échappent annuellement de la France pour exploiter les gourmandises exotiques? La plupart réussissent, et, obéissant ensuite à un instinct qui ne meurt jamais dans le cœur des Français, rapportent dans leur patrie le fruit de leur économie. Cet apport est plus considérable qu'on ne le pense, et ceux-là, comme les autres, auront aussi un arbre généalogique.

Mais si les peuples étaient reconnaissants, qui mieux que les Français aurait dû élever à la gourmandise un temple et des autels?

49. PORTRAIT D'UNE JOLIE GOURMANDE. — La gourmandise ne messied point aux femmes : elle convient à la délicatesse de leurs organes, et leur sert de compensation pour quelques plaisirs dont il faut

bien qu'elles se privent, et pour quelques maux auxquels la nature paraît les avoir condamnées.

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes : sa serviette est avantageusement mise ; une de ses mains est posée sur la table ; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés, ou l'aile de perdrix qu'il faut mordre ; ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux ; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. Avec tant d'avantages, elle est irrésistible.

50. EFFET DE LA GOURMANDISE SUR LA SOCIABILITÉ. — La gourmandise est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.

C'est elle aussi qui motive les efforts que doit faire tout amphitryon pour bien recevoir ses convives, ainsi que la reconnaissance de ceux-ci quand ils voient qu'on s'est savamment occupé d'eux ; et c'est ici le lieu de honnir à jamais ces mangeurs stupides qui avalent avec une indifférence coupable les morceaux les plus distingués, ou qui aspirent avec une distraction sacrilége un nectar odorant et limpide.

Loi générale : Toute disposition de haute intelligence nécessite des éloges explicites, et une louange délicate est obligée partout où s'annonce l'envie de plaire.

51. INFLUENCE DE LA GOURMANDISE SUR LE BONHEUR CONJUGAL. — Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient ; ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation, assez neuve en France, n'a point échappé au moraliste anglais Fielding ; et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère puîné, époux de Paméla, déshérité à cause de ce mariage, et vivant du produit de sa demi-paye dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le lord et sa femme arrivent de différents côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseyent

à une table splendidement servie, entourés de laquais brillants d'or, se servent en silence et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entre eux; bientôt l'aigreur s'en mêle : elle devient querelle, et ils se lèvent furieux pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur les douceurs du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement et les plus douces caresses. Il s'assied près d'une table frugale; mais les mets qui lui sont servis peuvent-ils ne pas être excellents? C'est Paméla elle-même qui les a apprêtés! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de Madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien; bientôt le même lit les reçoit; et, après les transports d'un amour partagé, un doux sommeil leur fera oublier le présent et rêver à un meilleur avenir,

---

MÉDITATION XI.

DES GOURMANDS.

52. N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT. — Il est des individus à qui la nature a refusé une finesse d'organes ou une tenue d'attention sans lesquelles les mets les plus succulents passent inaperçus.

La physiologie a déjà reconnu la première de ces variétés, en nous montrant la langue de ces infortunés mal pourvue des houppes nerveuses destinées à inhaler et apprécier les saveurs. Elles n'éveillent chez eux qu'un sentiment obtus; ils sont pour les saveurs ce que les aveugles sont pour la lumière.

La seconde se compose des distraits, des babillards, des affairés, des ambitieux et autres, qui veulent s'occuper de deux choses à la fois, et ne mangent que pour se remplir.

NAPOLÉON. — Tel était entre autres Napoléon : il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait, et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

GOURMANDS PAR PRÉDESTINATION. — Mais il est une classe privilégiée qu'une prédestination matérielle et organique appelle aux jouissances du goût.

J'ai été de tout temps *Lavatérien* et *Galliste :* je crois aux dispositions innées.

Puisqu'il est des individus qui sont évidemment venus au monde pour mal voir, mal marcher, mal entendre, parce qu'ils sont nés myopes, boiteux ou sourds, pourquoi n'y en aurait-il pas d'autres qui ont été prédisposés à éprouver plus spécialement certaines séries de sensations ?

D'ailleurs, pour peu qu'on ait du penchant à l'observation on rencontre à chaque instant dans le monde des physionomies qui portent l'empreinte irrécusable d'un sentiment dominant, tel qu'une impertinence dédaigneuse, le contentement de soi-même, la misanthropie, la sensualité, etc., etc. A la vérité, on peut porter tout cela avec une figure insignifiante ; mais quand la physionomie a un cachet déterminé, il est rare qu'elle soit trompeuse.

Les passions agissent sur les muscles ; et très-souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire sur son visage les divers sentiments dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable.

53. PRÉDESTINATION SENSUELLE. — Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne ; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes, et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables : ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et savourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée ; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passe-temps qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs ; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint ; ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes que la nature a affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance.

Cette théorie physiologique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi : je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siégeais un jour à un très-grand repas, et j'avais en face une

très-jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dis tout bas qu'avec des traits pareils il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très-gourmande. « Quelle folie! me répondit-il; elle a tout au plus quinze ans; ce » n'est pas encore l'âge de la gourmandise..... Au surplus, obser- » vons. »

Les commencements ne me furent pas favorables : j'eus peur de m'être compromis; car pendant les deux premiers services la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait, et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu : non-seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrait, mais encore elle se fit servir de plats qui étaient le plus éloignés d'elle. Enfin elle goûta à tout; et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne; c'était huit jours après son mariage : elle s'était développée tout à fait à son avantage; elle laissait pointer un peu de coquetterie, et, étalant tout ce que la mode permet de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à peindre : il ressemblait à un certain ventriloque qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire qu'il paraissait très-content de ce qu'on admirait sa femme; mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi du frisson d'une jalousie très-apparente. Ce dernier sentiment prévalut; il emporta sa femme dans un département éloigné, et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc Decrès, qui a été si long-temps ministre de la marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant; aussi je le proclamai sur-le-champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomonique, je la coulai bien doucement et bien bas dans l'oreille d'une dame fort jolie et que je croyais discrète. Hélas! je me trompais; elle était fille d'Ève, et mon secret l'eût étouffée. Aussi, dans la soirée, l'excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait avec modestie de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui.

Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien

en vain ; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions ; que, s'il ne les remplissait pas, il contrariait son vœu ; qu'au reste je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

GOURMANDS PAR ÉTAT. — S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état ; et je dois en signaler ici quatre grandes séries : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots.

FINANCIERS. — Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combat ; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes ; et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'amphitryon qui les traitait, ils étaient venus, et leur présence attestait leur défaite.

54. LES MÉDECINS. — Des causes d'une autre nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins : ils sont gourmands par séduction, et il faudrait qu'ils fussent de bronze pour résister à la force des choses.

Toujours impatiemment attendus, ils sont accueillis avec empressement. C'est une jolie malade qui les engage ; c'est une jeune personne qui les caresse ; c'est un père, c'est un mari, qui leur recommandent ce qu'ils ont de plus cher. L'espérance les tourne par la droite, la reconnaissance par la gauche ; on les embecque comme des pigeons ; ils se laissent faire, et en six mois l'habitude est prise, ils sont gourmands sans retour (*past redemption*).

C'est ce que j'osai exprimer un jour dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du docteur Corvisart.

« Vous êtes, m'écriai-je du ton inspiré d'un prédicateur puritain, » vous êtes les derniers restes d'une corporation qui jadis couvrait » toute la France. Hélas ! les membres en sont déjà anéantis ou dis- » persés : plus de fermiers généraux, d'abbés, de chevaliers, de moi- » nes blancs ; tout le corps dégustateur réside en vous seuls. Soutenez » avec fermeté un si grand poids, dussiez-vous essuyer le sort des » trois cents Spartiates au pas des Thermopyles. »

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation : nous agîmes en conséquence, et la vérité reste.

Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue.

Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne et quelquefois morose.

De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant : *Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (ab initio), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (in recessu) ; ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient.

55. OBJURGATION. — Puisque je tiens les docteurs à diplôme, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Le médecin rationnel ne doit jamais perdre de vue la tendance naturelle de nos penchants, ni oublier que si les sensations douloureuses sont funestes par leur natnre, celles qui sont agréables disposent à la santé. On a vu un peu de vin, une cuillerée de café, quelques gouttes de liqueur, rappeler le sourire sur les faces les plus hippocratiques.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent de ce système.

Le chanoine Rollet, mort il y a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques ; il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage de vin. Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit un corps de délit presque complet ; savoir : une table couverte d'une nappe bien blanche, un gobelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue il entra dans une violente colère et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria d'une voix lamentable : « Ah ! » docteur, souvenez-vous que quand vous m'avez défendu de boire » vous ne m'avez pas défendu le plaisir de voir la bouteille. »

Le médecin qui traitait M. de Montlusin de Pont-de-Veyle fut bien encore plus cruel, car non-seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Madame de Montlusin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité et se mit à le boire avec résignation ; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa femme : « Prenez cela, ma chère, lui dit-il, et, gardez-le pour une » autre fois : j'ai toujours ouï dire qu'il ne fallait pas badiner avec les » remèdes. »

56. LES GENS DE LETTRES. — Dans l'empire gastronomique, le quartier des gens de lettres est tout près de celui des médecins.

Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes ; ils se conformaient à la mode, et les mémoires du temps sont tout à

fait édifiants à ce sujet. Maintenant ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration.

Je suis bien loin d'être de l'avis du cynique Geoffroy, qui disait que si les productions modernes manquent de force, cela vient de ce que les auteurs ne boivent que de l'eau sucrée.

On engage les gens de lettres à cause de l'estime qu'on fait de leurs talents, parce que leur conversation a en général quelque chose de piquant.

Ces messieurs arrivent toujours un peu tard ; on ne les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés ; on les affriande pour qu'ils reviennent ; on les régale pour qu'ils étincellent ; et comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont et demeurent gourmands.

57. LES DÉVOTS. — Enfin la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses plus fidèles sectateurs.

Nous entendons par *dévots* ce qu'entendaient Louis XIV et Molière, c'est-à-dire ceux dont toute la religion consiste en pratiques extérieures ; les gens pieux et charitables n'ont rien à faire là.

Voyons donc comment la vocation leur vient. Parmi ceux qui veulent faire leur salut, le plus grand nombre cherchent le chemin le plus doux ; ceux qui fuient les hommes, couchent sur la dure et revêtent le cilice, ont toujours été et ne peuvent jamais être que des exceptions.

Or, il est des choses damnables sans équivoque, et qu'on ne peut jamais se permettre, comme le bal, les spectacles, le jeu et autres passe-temps semblables.

Pendant qu'on les abomine, ainsi que ceux qui les mettent en pratique, la gourmandise se présente et se glisse avec une face tout à fait théologique.

De droit divin, l'homme est le roi de la nature, et tout ce que la terre produit a été créé pour lui. C'est pour lui que la caille s'engraisse, pour lui que le moka a un si doux parfum, pour lui que le sucre est favorable à la santé.

Comment donc ne pas user, du moins avec la modération convenable, des biens que la Providence nous offre, surtout si nous continuons à les regarder comme des choses périssables !

Quelquefois les dons de Comus arrivent sans qu'on les cherche : c'est un souvenir de collége, c'est le don d'une vieille amitié, c'est un pénitent qui s'humilie, c'est un collatéral qui se rappelle, c'est un protégé qui se reconnaît. Comment repousser de pareilles offrandes ? comment ne pas les assortir ? C'est une pure nécessité.

D'ailleurs les choses se sont toujours passées ainsi :

Les moutiers étaient de vrais magasins des plus adorables frian-

dises; et voilà pourquoi certains amateurs les regrettent si amèrement [1].

Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faisaient profession de bonne chère. Les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art; et quand M. de Pressigni (mort archevêque de Besançon) revint du conclave qui avait nommé Pie VI, il disait que le meilleur dîner qu'il eût fait à Rome avait été chez le général des capucins.

58. LES CHEVALIERS ET LES ABBÉS. — Nous ne pouvons mieux finir cet article qu'en faisant une mention honorable de deux corporations que nous avons vues dans toute leur gloire, et que la révolution a éclipsées : les chevaliers et les abbés.

Qu'ils étaient gourmands, ces chers amis! Il était impossible de s'y méprendre à leurs narines ouvertes, à leurs yeux écarquillés, à leurs lèvres vernissées, à leur langue promeneuse; cependant chaque classe avait une manière de manger qui lui était particulière.

Les chevaliers avaient quelque chose de militaire dans leur pose; ils s'administraient les morceaux avec dignité, les travaillaient avec calme, et promenaient horizontalement, du maître à la maîtresse de maison, des regards approbateurs.

Les abbés, au contraire, se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette; leur main droite s'arrondissait comme la patte du chat qui tire les marrons du feu; leur physionomie était tout jouissance, et leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre.

Comme les trois quarts de ceux qui composent la génération actuelle n'ont rien vu qui ressemble aux chevaliers et aux abbés que nous venons de désigner, et qu'il est cependant indispensable de les reconnaître pour bien entendre beaucoup de livres écrits dans le dix-huitième siècle, nous emprunterons à l'auteur du *Traité historique sur le duel* quelques pages qui ne laisseront rien à désirer à ce sujet. (Voyez les *Variétés.*)

59. LONGÉVITÉ ANNONCÉE AUX GOURMANDS. — D'après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir, que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus long-temps que les autres. C'est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un mémoire très-bien fait, lu dernièrement à l'Académie des sciences par le docteur Villermet.

[1] Les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique; on vante les pains de fleur d'oranger des sœurs de Château-Thierry; et les Ursulines de Belley avaient pour les noix confites une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. Il est à craindre, hélas! qu'elle ne soit perdue.

MÉDITATION XII.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.

Nous entendons par *éprouvettes gastronomiques* des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des éprouvettes, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or dans les termes suivants, pris d'une langue qui ne change plus :

Utcumque ferculum eximii et benè noti saporis appositum fuerit, fiat autopsia convivæ, et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.

Ce qui a été traduit comme il suit par le traducteur juré du grand conseil :

« Toutes les fois qu'on servira un mets d'une saveur distinguée et » bien connue, on observera attentivement les convives, et on notera » comme indignes tous ceux dont la physionomie n'annoncera pas le » ravissement. »

La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi, l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élus (*select few*) chez un financier ou un ministre.

Nous allons maintenant donner l'état des mets que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes; nous les avons divisés en trois séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

Éprouvettes gastronomiques.

PREMIÈRE SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 5,000 FR. (MÉDIOCRITÉ.) Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus;

Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon;

Des pigeons de volière gras, bardés et cuits à propos;

Des œufs à la neige;

Un plat de choucroûte (*saur-kraut*) hérissé de saucisses et couronné de lard fumé de Strasbourg.

EXPRESSION : « Peste! voilà qui a bonne mine : allons, il faut y » faire honneur!.... »

DEUXIÈME SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 15,000 FR. (AISANCE.) Un filet de bœuf à cœur rose piqué, et cuit dans son jus;

Un quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons;

Un turbot au naturel;

Un gigot de présalé à la provençale;

Un dindon truffé;

Des petits pois en primeur.

EXPRESSION : « Ah! mon ami, quelle aimable apparition! il y a vraiment nopces [1] et festins. »

TROISIÈME SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 30,000 FR. ET PLUS (RICHESSE.) Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion;

Une gosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée;

Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic;

Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses, *secundum artem;*

Un faisan à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la sainte-alliance.

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazôme;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dit dans le *Secrétaire et le Cuisinier.*

Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose. (Cette éprouvette n'a d'effet nécessaire que sur les dames et sur les hommes à mollets d'abbés, etc.)

EXPRESSION : « Ah! monsieur ou monseigneur, que votre cui- » sinier est un homme admirable! on ne rencontre ces choses-là que » chez vous! »

OBSERVATION GÉNÉRALE. Pour qu'une éprouvette produise certai-

[1] Pour que cette phrase soit convenablement articulée, il faut faire sentir le *p*.

nement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du genre humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mesquinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser par politesse ; ce qui arrive souvent chez les avares fastueux.

J'ai eu plusieurs fois occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques; j'en rapporte un exemple qui suffira :

J'assistais à un dîner de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes : mon ami J... R... et moi.

Après un premier service de haute distinction, on servit entre autres choses un énorme coq vierge [1] de Barbezieux, truffé à tout rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper, et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs ; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des prosecteurs ; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude.

MÉDITATION XIII.

60. ORIGINE DU PLAISIR DE LA TABLE. — Les réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur vint fatigué s'asseoir à ces repas primitifs, et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples; car il n'en est aucun si féroce qu'il ne se fît un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel.

C'est pendant le repas que durent naître ou se perfectionner les

[1] Des hommes dont l'avis peut faire doctrine m'ont assuré que la chair de coq vierge est, sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs; mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a dans la première de ces chairs un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblement toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas dispose naturellement à la confiance et à la loquacité.

61. DIFFÉRENCE ENTRE LE PLAISIR DE MANGER ET LE PLAISIR DE LA TABLE. — Le plaiser de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit; et quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais quand le besoin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de chose commence; et celui qui jusque-là n'était que consommateur, devient convive plus ou moins aimable, suivant que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens.

62. ACCESSOIRES INDUSTRIELS. — Des poètes se plaignirent de ce que le cou étant trop court s'opposait à la durée du plaisir de la dégustation; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac; et on en vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût; mais si, de ce côté, on ne put pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta dans les accessoires, qui du moins offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes, on en couronna les convives; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table, on joignit les charmes de la musique et le son des instruments. Ainsi, pendant que la cour du roi des Phéaciens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs et des mimes des deux sexes et de tous les costumes venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût; les parfums les plus exquis se répandaient dans les airs; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voile, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

63. DIX-HUITIÈME ET DIX-NEUVIÈME SIÈCLES. — Nous avons adopté, plus ou moins, suivant les circonstances, ces divers moyens de béatification, et nous y avons joint encore ceux que les découvertes nouvelles nous ont révélés.

Sans doute la délicatesse de nos mœurs ne pouvait pas laisser sub-

sister les vomitoires des Romains; mais nous avons mieux fait, et nous sommes parvenus au même but par une voie avouée par le bon goût.

On a inventé des mets tellement attrayants, qu'ils font renaître sans cesse l'appétit; ils sont en même temps si légers, qu'ils flattent le palais sans presque surcharger l'estomac. Sénèque aurait dit : *nubes esculentas.*

Nous sommes donc parvenus à une telle progression alimentaire, que si la nécessité des affaires ne nous forçait pas à nous lever de table, ou si le besoin du sommeil ne venait pas s'interposer, la durée des repas serait à peu près indéfinie, et on n'aurait aucune donnée certaine pour déterminer le temps qui pourrait s'écouler depuis le premier coup de madère jusqu'au dernier verre de punch.

J'ai souvent désiré avoir assisté au repas frugal qu'Horace destinait au voisin qu'il aurait invité, ou à l'hôte que le mauvais temps aurait contraint à chercher un abri auprès de lui; savoir : un bon poulet, un chevreau (sans doute bien gras), et pour dessert, des raisins, des figues et des noix. En y joignant du vin récolté sous le consulat de Manlius (*nata mecum consule Manlio*), et la conversation de ce poète voluptueux, il me semble que j'aurais soupé de la manière la plus comfortable.

At mihi cùm longum post tempus venerat hospes,
Sive operum vacuo longum conviva per imbrem
Vicinus, benè erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque hædo, tum[1] pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

C'est encore ainsi qu'hier ou demain trois paires d'amis se seront régalés du gigot à l'eau et du rognon de Pontoise, arrosés d'orléans et de médoc bien limpides; et qu'ayant fini la soirée dans une causerie pleine d'abandon et de charmes, ils auront totalement oublié qu'il existe des mets plus fins et des cuisiniers plus savants.

Au contraire, quelque recherchée que soit la bonne chère, quelque somptueux que soient les accessoires, il n'y a pas plaisir de table si le vin est mauvais, les convives ramassés sans choix, les physionomies tristes, et le repas consommé avec précipitation.

ESQUISSE. Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas, pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême degré le plaisir de la table ?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et

[1] Le dessert se trouve précisément désigné et distingué par l'adverbe *tum* et par les mots *secundas mensas*.

prêtez attention : c'est Gasterea, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire ; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale ;

» Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations ;

» Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur ;

» Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes[1] ;

» Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré ; et les vins de première qualité, chacun dans son degré ;

» Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers ; et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés ;

» Que le mouvement de consommation soit modéré, le dîner étant la dernière affaire de la journée ; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but ;

» Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement de choix de maître ;

» Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens ;

» Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure ;

» Que le thé ne soit pas trop chargé ; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin ;

» Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée ; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie.

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents, composée comme il suit : le docteur, soixante-dix-huit ans ; le capitaine,

[1] J'écris à Paris, entre le Palais-Royal et la Chaussée-d'Antin.

soixante-seize ans; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allais voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu! me dit un jour le docteur Dubois en se levant sur la » pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, il y a long-temps que » tu nous vantes tes *fondues* (œufs brouillés au fromage), tu ne cesses » de nous en faire venir l'eau à la bouche; il est temps que cela fi- » nisse. Nous irons un jour déjeuner chez toi, le capitaine et moi, » et nous verrons ce que c'est. » (C'est, je crois, vers 1801, qu'il me faisait cette agacerie.) « Très-volontiers, lui répondis-je, et vous » l'aurez dans toute sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre pro- » position me rend tout à fait heureux. Ainsi, à demain dix heures, » heure militaire[1]. »

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huîtres, avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait long-temps que le tirage avait eu lieu.

Hélas! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huîtres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers, qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe : si le temps modifie les gouvernements, quels droits n'a-t-il pas sur de simples usages!

Après les huîtres, qui furent trouvées très-fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit-de-vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison, et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

[1] Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante : les retardataires sont réputés déserteurs.

Le déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, comfortable.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine, madame Récamier, par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique, et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymatique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus, que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Deux heures sonnèrent. « Peste! dit le docteur, voilà l'heure du » dîner, et ma sœur Jeannette nous attend! Il faut aller la rejoindre. » Ce n'est pas que je sente une grande envie de manger, mais il me » faut mon potage. — Cher docteur, lui répondis-je, pourquoi aller » si loin pour trouver ce que vous avez sous la main? Je vais envoyer » quelqu'un à la cousine, pour la prévenir que vous restez avec moi, » et que vous me faites le plaisir d'accepter un dîner pour lequel vous » aurez quelque indulgence, parce qu'il n'aura pas tout le mérite d'un » *impromptu* fait à loisir. »

Il y eut, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître queux; et après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé et tout à fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le prince de Talleyrand.

Le dîner se passa très-bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés; et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé; ils préférèrent

le *far niente* des Italiens, disait le capitaine; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec plaisir.

Une complaisance en amène une autre, et quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bowl de punch.

« Mais tu me tueras, disait le docteur. — Mais vous nous griserez, » disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé on exécutait des rôties (*toast*) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'est qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres, ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. « Sauvons-nous, dirent mes hôtes; il faut bien que nous » allions manger une feuille de salade avec notre pauvre sœur, qui ne » nous a pas vus de la journée. »

A cela je n'eus pas d'objection; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

Le lendemain matin je reçus une lettre du docteur; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos, et prêts à recommencer.

MÉDITATION XIV.

DES HALTES DE CHASSE.

64. — De toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréables est sans doute la halte de chasse; et de tous les entr'actes connus, c'est encore la halte de chasse qui peut le plus se prolonger sans ennui.

Après quelques heures d'exercice, le chasseur le plus vigoureux sent qu'il a besoin de repos ; son visage a été caressé par la brise du matin ; l'adresse ne lui a pas manqué dans l'occasion ; le soleil est près d'atteindre le plus haut de son cours ; le chasseur va donc s'arrêter quelques heures, non par excès de fatigue, mais par cette impulsion d'instinct qui nous avertit que notre activité ne peut pas être indéfinie.

Un ombrage l'attire ; le gazon le reçoit, et le murmure de la source voisine l'invite à y déposer le flacon destiné à le désaltérer [1].

Ainsi placé, il sort avec un plaisir tranquille les petits pains à croûte dorée, dévoile le poulet froid qu'une main amie a placé dans son sac, et pose tout auprès le carré de gruyère ou de roquefort destiné à figurer tout un dessert.

Pendant qu'il se prépare ainsi, le chasseur n'est pas seul, il est accompagné de l'animal fidèle que le ciel a créé pour lui : le chien accroupi regarde son maître avec amour ; la coopération a comblé les distances ; ce sont deux amis, et le serviteur est à la fois heureux et fier d'être le convive de son maître.

Ils ont un appétit également inconnu aux mondains et aux dévots : aux premiers, parce qu'ils ne laissent point à la faim le temps d'arriver ; aux autres, parce qu'ils ne se livrent jamais aux exercices qui le font naître.

Le repas a été consommé avec délices ; chacun a eu sa part ; tout s'est passé dans l'ordre et la paix. Pourquoi ne donnerait-on pas quelques instants au sommeil ? l'heure de midi est aussi une heure de repos pour toute la création.

Ces plaisirs sont décuplés si plusieurs amis les partagent ; car, en ce cas, un repas plus copieux a été apporté dans ces cantines militaires, maintenant employées à de plus doux usages. On cause avec enjouement des prouesses de l'un, des solécismes de l'autre, et des espérances de l'après-midi.

Que sera-ce donc si des serviteurs attentifs arrivent chargés de ces vases consacrés à Bacchus, où un froid artificiel fait glacer à la fois le madère, le suc de la fraise et de l'ananas, liqueurs délicieuses, préparations divines qui font couler dans les veines une fraîcheur ravissante, et portent dans tous les sens un bien-être inconnu aux profanes [2] !

[1] J'invite les camarades à préférer le vin blanc ; il résiste mieux au mouvement et à la chaleur, et désaltère plus agréablement.

[2] C'est mon ami Alexandre Delessert qui, le premier, a mis en usage cette pratique pleine de charmes.

Nous chassions, à Villeneuve, par un soleil ardent, le thermomètre de Réaumur marquant 26° à l'ombre.

Ainsi placés sous la zone torride, il avait eu l'attention de faire trouver sous

Mais ce n'est point encore là le dernier terme de cette progression d'enchantements.

65. LES DAMES. — Il est des jours où nos femmes, nos sœurs, nos cousines, leurs amies, ont été invitées à venir prendre part à nos amusements.

A l'heure promise, on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringants, chargés de belles, de plumes et de fleurs. La toilette de ces dames a quelque chose de militaire et de coquet ; et l'œil du professeur peut, de temps à autre, saisir des échappées de vue que le hasard seul n'a pas ménagées.

Bientôt le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savants.

On n'a point oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté; on s'assied sur la verdure, on mange, les bouchons volent ; on cause, on rit, on plaisante en toute liberté; car on a l'univers pour salon et le soleil pour luminaire. D'ailleurs l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient.

Cependant comme il faut que tout finisse, le doyen donne le signal; on se lève, les hommes s'arment de leurs fusils, les dames de leurs chapeaux. On se dit adieu, les voitures s'avancent, et les beautés s'envolent pour ne plus se montrer qu'à la chute du jour.

J'ai chassé au centre de la France et au fond des départements ; j'ai vu arriver à la halte des femmes charmantes, des jeunes personnes rayonnantes de fraîcheur, les unes en cabriolet, les autres dans de simples carrioles, ou sur l'âne modeste qui fait la gloire et la fortune des habitants de Montmorency; je les ai vues les premières à rire des inconvénients du transport ; je les ai vues étaler sur la pelouse la dinde à gelée transparente, le pâté de ménage, la salade toute prête à être retournée; je les ai vues danser d'un pied léger autour du feu de bivouac allumé en pareille occasion ; j'ai pris part aux jeux et aux *folâtreries* qui accompagnent ce repas nomade, et je suis bien convaincu

nos pas des serviteurs *potophores** qui avaient, dans des seaux de cuir pleins de glace, tout ce que l'on pouvait désirer, soit pour rafraîchir, soit pour conforter. On choisissait, et on se sentait revivre.

Je suis tenté de croire que l'application d'un liquide aussi frais à des langues arides et à des gosiers desséchés cause la sensation la plus délicieuse qu'on puisse goûter en sûreté de conscience.

* M. Hoffmann condamne cette expression à cause de sa ressemblance avec *pot au feu ;* il veut y substituer *œnophore,* mot déjà connu.

qu'avec moins de luxe on ne rencontre ni moins de charmes, ni moins de gaieté, ni moins de plaisir.

Eh ! pourquoi, quand on se sépare, n'échangerait-on pas quelques baisers avec le roi de la chasse parce qu'il est dans sa gloire ; avec le culot parce qu'il est malheureux; avec les autres pour ne pas faire de jaloux ? Il y a départ, l'usage l'autorise, il est permis et même enjoint d'en profiter.

Camarades ! chasseurs prudents, qui visez au solide, tirez droit et soignez les bourriches avant l'arrivée des dames ; car l'expérience a appris qu'après leur départ il est rare que la chasse soit fructueuse.

On s'est épuisé en conjectures pour expliquer cet effet. Les uns l'attribuent au travail de la digestion, qui rend toujours le corps un peu lourd; d'autres, à l'attention distraite, qui ne peut plus se recueillir ; d'autres, à des colloques confidentiels qui peuvent donner l'envie de retourner bien vite.

Quant à nous,

> Dont jusqu'au fond des cœurs le regard a pu lire,

nous pensons que, l'âge des dames étant à l'orient, et les chasseurs matière inflammable, il est impossible que, par la collision des sexes, il ne s'échappe pas quelque étincelle génésique qui effarouche la chaste Diane, et qui fait que dans son déplaisir elle retire pour le reste de la journée ses faveurs aux délinquants.

Nous disons *pour le reste de la journée,* car l'histoire d'Endymion nous a appris que la déesse est bien loin d'être sévère après le soleil couché. (Voyez le tableau de Girodet.)

MÉDITATION XV.

DE LA DIGESTION.

66. — *On ne vit pas de ce qu'on mange,* dit un vieil adage, *mais de ce qu'on digère.* Il faut donc digérer pour vivre ; et cette nécessité est un niveau qui couche sous sa puissance le pauvre et le riche, le berger et le roi.

Pour connaître la digestion dans son ensemble, il faut la joindre à ses antécédents et à ses conséquences.

67. INGESTION. — L'appétit, la faim et la soif nous avertissent que le corps a besoin de se restaurer ; et la douleur, ce moniteur universel, ne tarde pas à nous tourmenter, si nous ne voulons ou ne pouvons pas y obéir.

Alors viennent le manger et le boire, qui constituent l'ingestion,

opération qui commence au moment où les aliments arrivent à la bouche, et finit à celui où ils entrent dans l'œsophage [1].

Pendant ce trajet, qui n'est que de quelques pouces, il se passe bien des choses.

Les dents divisent les aliments solides; les glandes de toute espèce qui tapissent la bouche intérieure les humectent, la langue les gâche pour les mêler; elle les presse ensuite contre le palais pour en exprimer le jus et en savourer le goût: en faisant cette fonction, la langue réunit les aliments en masse dans le milieu de la bouche; après quoi, s'appuyant contre la mâchoire inférieure, elle se soulève dans le milieu, de sorte qu'il se forme à sa racine une pente qui les entraîne dans l'arrière-bouche, où ils sont reçus par le pharynx, qui, se contractant à son tour, les fait entrer dans l'œsophage, dont le mouvement péristaltique les conduit jusqu'à l'estomac.

Une bouchée ainsi débitée, une seconde lui succède de la même manière; les boissons qui sont aspirées dans les entr'actes prennent la même route, et la déglutition continue jusqu'à ce que le même instinct qui avait appelé l'ingestion nous avertisse qu'il est temps de finir. Mais il est rare qu'on obéisse à la première injonction; car un des priviléges de l'espèce humaine est de boire sans avoir soif; et dans l'état actuel de l'art, les cuisiniers savent bien nous faire manger sans avoir faim.

Par un tour de force très-remarquable, pour que chaque morceau arrive jusqu'à l'estomac, il faut qu'il échappe à deux dangers:

Le premier est d'être refoulé dans les arrière-narines; mais heureusement l'abaissement du voile du palais et la construction du pharynx s'y opposent;

Le second danger serait de tomber dans la trachée-artère, au-dessus de laquelle tous nos aliments passent, et celui-ci serait beaucoup plus grave; car dès qu'un corps étranger tombe dans la trachée-artère, une toux convulsive commence, pour ne finir que quand il est expulsé.

Mais, par un mécanisme admirable, la glotte se resserre pendant qu'on avale; elle est défendue par l'épiglotte, qui la recouvre, et nous avons un certain instinct qui nous porte à ne pas respirer pendant la déglutition; de sorte qu'en général on peut dire que, malgré cette étrange conformation, les aliments arrivent facilement dans l'estomac, où finit l'empire de la volonté et où commence la digestion proprement dite.

68. OFFICE DE L'ESTOMAC. — La digestion est une opération tout

[1] L'*œsophage* est le canal qui commence derrière la trachée-artère, et condui du gosier à l'estomac; son extrémité supérieure se nomme *pharynx*.

à fait mécanique, et l'appareil digesteur peut être considéré comme un moulin garni de ses blutoirs, dont l'effet est d'extraire des aliments ce qui peut servir à réparer nos corps, et de rejeter le marc dépouillé de ses parties animalisables.

On a long-temps et vigoureusement disputé sur la manière dont se fait la digestion dans l'estomac, et pour savoir si elle se fait par coction, maturation, fermentation, dissolution gastrique, chimique ou vitale, etc.

On y peut trouver un peu de tout cela; et il n'y avait faute que parce qu'on voulait attribuer à un agent unique le résultat de plusieurs causes nécessairement réunies.

Effectivement les aliments, imprégnés de tous les fluides que leur fournissent la bouche et l'œsophage, arrivent dans l'estomac, où ils sont pénétrés par le suc gastrique dont il est toujours plein; ils sont soumis pendant plusieurs heures à une chaleur de plus de trente degrés de Réaumur; ils sont sassés et mêlés par le mouvement organique de l'estomac, que leur présence excite : ils agissent les uns sur les autres par l'effet de cette juxtaposition; et il est impossible qu'il n'y ait pas fermentation, puisque presque tout ce qui est alimentaire est fermentescible.

Par suite de toutes ces opérations, le chyle s'élabore; la couche alimentaire, qui est immédiatement superposée, est la première qui est appropriée; elle passe par le pylore et tombe dans les intestins : une autre lui succède, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien dans l'estomac, qui se vide, pour ainsi dire, par bouchées, et de la même manière dont il s'était rempli.

Le pylore est une espèce d'entonnoir charnu, qui sert de communication entre l'estomac et les intestins; il est fait de manière à ce que les aliments ne puissent, du moins que difficilement, remonter. Ce viscère important est sujet quelquefois à s'obstruer, et alors on meurt de faim, après de longues et effroyables douleurs.

L'intestin qui reçoit les aliments au sortir du pylore est le duodénum; il a été ainsi nommé parce qu'il est long de douze doigts.

Le chyle, arrivé dans le duodénum, y reçoit une élaboration nouvelle, par le mélange de la bile et du suc pancréatique; il perd la couleur grisâtre et acide qu'il avait auparavant, se colore en jaune, et commence à contracter le fumet stercoral, qui va toujours en s'aggravant à mesure qu'il s'avance vers le rectum. Les divers principes qui se trouvent dans ce mélange agissent réciproquement les uns sur les autres : le chyle se prépare, et il doit y avoir formation de gaz analogues.

Le mouvement organique d'impulsion qui avait fait sortir le chyle de l'estomac continuant, le pousse vers les intestins grêles : là se dé-

gage le chyle, qui est absorbé par les organes destinés à cet usage, et qui est porté vers le foie pour s'y mêler au sang, qu'il rafraîchit en réparant les pertes causées par l'absorption des organes vitaux et par l'exhalation transpiratoire.

Il est assez difficile d'expliquer comment le chyle, qui est une liqueur blanche et à peu près insipide et inodore, peut s'extraire d'une masse dont la couleur, l'odeur et le goût doivent être très-prononcés.

Quoi qu'il en soit, l'extraction du chyle paraît être le véritable but de la digestion; et aussitôt qu'il est mêlé à la circulation, l'individu en est averti par une augmentation de force vitale et par une conviction intime que ses pertes sont réparées.

La digestion des liquides est bien moins compliquée que celle des aliments solides, et peut s'exposer en peu de mots.

La partie alimentaire qui se trouve suspendue se sépare, se joint au chyle, et en subit toutes les vicissitudes.

La partie purement liquide est absorbée par les suçoirs de l'estomac et jetée dans la circulation : de là elle est portée par les artères émulgentes vers les reins, qui la filtrent et l'élaborent, et, au moyen des uretères [1], la font parvenir dans la vessie sous la forme d'urine.

Arrivée à ce dernier récipient, et quoique également retenue par un sphincter, l'urine y réside peu ; son action excitante fait naître le besoin; et bientôt une constriction volontaire la rend à la lumière et la fait jaillir par les canaux d'irrigation que tout le monde connaît et qu'on est convenu de ne jamais nommer.

La digestion dure plus ou moins de temps, suivant la disposition particulière des individus. Cependant on peut lui donner un terme moyen de sept heures, savoir : un peu plus de trois heures pour l'estomac, et le surplus pour le trajet jusqu'au rectum.

Au moyen de cet exposé, que j'ai extrait des meilleurs auteurs, et que j'ai convenablement dégagé des aridités anatomiques et des abstractions de la science, mes lecteurs pourront désormais assez bien juger de l'endroit où doit se trouver le dernier repas qu'ils auront pris, savoir : pendant les trois premières heures, dans l'estomac; plus tard, dans le trajet intestinal; et, après sept ou huit heures, dans le rectum, en attendant son tour d'expulsion.

69. INFLUENCE DE LA DIGESTION. — La digestion est de toutes les opérations corporelles celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

Cette assertion ne doit étonner personne, et il est impossible que cela soit autrement.

[1] Ces uretères sont deux conduits de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, qui partent de chacun des reins, et aboutissent au col postérieur de la vessie.

Les principes de la plus simple psychologie nous apprennent que l'âme n'est impressionnée qu'au moyen des organes qui lui sont soumis et qui la mettent en rapport avec les objets extérieurs ; d'où il suit que, quand ces organes sont mal conservés, mal restaurés ou irrités, cet état de dégradation exerce une influence nécessaire sur les sensations, qui sont les moyens intermédiaires et occasionnels des opérations intellectuelles.

Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, et surtout se termine, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser.

« Hâtons-nous, disait un général anglais, de faire battre nos soldats » pendant qu'ils ont encore le morceau de bœuf dans l'estomac. »

La digestion, chez les jeunes gens, est souvent accompagnée d'un léger frisson, et chez les vieillards d'une assez forte envie de dormir.

Quelques personnes ont de l'humeur pendant tout le temps qu'elles digèrent ; ce n'est le temps alors ni de leur présenter des projets ni de leur demander des grâces.

De ce nombre était spécialement le maréchal Augereau ; pendant la première heure après son dîner, il tuait tout, amis et ennemis.

Je lui ai entendu dire un jour qu'il y avait dans l'armée deux personnes que le général en chef était toujours maître de faire fusiller, savoir : le commissaire ordonnateur en chef et le chef de son état-major. Ils étaient présents l'un et l'autre ; le général Chérin répondit en câlinant, mais avec esprit ; l'ordonnateur ne répondit rien, mais il n'en pensa probablement pas moins.

J'étais à cette époque attaché à son état-major, et mon couvert était toujours mis à sa table ; mais j'y venais rarement, par la crainte de ces bourrasques périodiques : j'avais peur que, sur un mot, il ne m'envoyât digérer en prison.

Je l'ai souvent rencontré depuis à Paris ; et, comme il me témoignait obligeamment le regret de ne m'avoir pas vu plus souvent, je ne lui en dissimulai point la cause ; nous en rîmes ensemble, mais il avoua presque que je n'avais pas eu tout à fait tort.

MÉDITATION XVI.

DU REPOS.

70. — L'homme n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie ; la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue ; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce temps d'activité peut

s'allonger en variant le genre et la nature des sensations qu'il lui fait éprouver ; mais cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Ici nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité : car l'homme qui dort n'est déjà plus l'homme social ; la loi le protége encore, mais ne lui commande plus.

71. TEMPS DU REPOS. — L'alternative de jour et de nuit qui se fait sentir sur toute la terre avec certaines variétés, mais cependant de manière qu'en résultat de compte l'un et l'autre se compensent, a indiqué assez naturellement le temps de l'activité comme celui du repos ; et probablement l'usage de notre vie n'eût point été le même si nous eussions eu un jour sans fin.

Quoi qu'il en soit, quand l'homme a joui, pendant une certaine durée, de la plénitude de sa vie, il vient un moment où il ne peut plus y suffire ; son impressionnabilité diminue graduellement ; les attaques les mieux dirigées sur chacun de ses sens demeurent sans effet, les organes se refusent à ce qu'ils avaient appelé avec plus d'ardeur, l'âme est saturée de sensations, le temps du repos arrivé.

Il est facile de voir que nous avons considéré l'homme social, environné de toutes les ressources et du bien-être de la haute civilisation ; car ce besoin de se reposer arrive bien plus vite et bien plus régulièrement pour celui qui subit la fatigue d'un travail assidu dans son cabinet, dans son atelier, en voyage, à la guerre, à la chasse, ou de toute autre manière.

A ce repos, comme à tous les actes conservateurs, la nature, cette excellente mère, a joint un grand plaisir.

L'homme qui se repose éprouve un bien-être aussi général qu'indéfinissable ; il sent ses bras retomber par leur propre poids, ses fibres se distendre, son cerveau se rafraîchir ; ses sens sont calmes, ses sensations obtuses ; il ne désire rien, il ne réfléchit plus ; un voile de gaze s'étend sur ses yeux. Encore quelques instants, et il dormira.

MÉDITATION XVII.

DU SOMMEIL.

72. — Quoiqu'il y ait quelques hommes tellement organisés qu'on peut presque dire qu'ils ne dorment pas, cependant il est de vérité générale que le besoin de dormir est aussi impérieux que la faim et la soif. Les sentinelles avancées à l'armée s'endorment souvent, tout en se jetant du tabac dans les yeux ; et Pichegru, traqué par la police de

Bonaparte, paya 30,000 francs une nuit de sommeil, pendant laquelle il fut vendu et livré.

73. DÉFINITION. — Le sommeil est cet état d'engourdissement dans lequel l'homme, séparé des objets extérieurs par l'inactivité forcée des sens, ne vit plus que de la vie mécanique.

Le sommeil, comme la nuit, est précédé et suivi de deux crépuscules, dont le premier conduit à l'inertie absolue, et le second ramène à la vie active.

Tâchons d'examiner ces divers phénomènes.

Au moment où le sommeil commence, les organes des sens tombent peu à peu dans l'inaction : le goût d'abord, la vue et l'odorat ensuite ; l'ouïe veille encore, et le toucher toujours ; car il est là pour nous avertir par la douleur des dangers que le corps peut courir.

Le sommeil est toujours précédé d'une sensation plus ou moins voluptueuse : le corps y tombe avec plaisir par la certitude d'une prompte restauration, et l'âme s'y abandonne avec confiance, dans l'espoir que ses moyens d'activité y seront retrempés.

Comme tous les plaisirs, le sommeil devient une passion, car on a vu des personnes dormir les trois quarts de leur vie ; et, comme toutes les passions, il ne produit alors que des effets funestes, savoir : la paresse, l'indolence, l'affaiblissement, la stupidité et la mort.

L'école de Salerne n'accordait que sept heures de sommeil, sans distinction d'âge ou de sexe. Cette doctrine est trop sévère ; il faut accorder quelque chose aux enfants par besoin, et aux femmes par complaisance ; mais on peut regarder comme certain que toutes les fois qu'on passe plus de dix heures au lit, il y a excès.

Dans les premiers moments du sommeil crépusculaire, la volonté dure encore : on pourrait se réveiller, l'œil n'a pas perdu toute sa puissance. *Non omnibus dormio*, disait Mécènes ; et dans cet état plus d'un mari a acquis de fâcheuses certitudes. Quelques idées naissent encore, mais elles sont incohérentes ; on a des lueurs douteuses ; on croit voir voltiger des objets mal terminés. Cet état dure peu ; bientôt tout disparaît, tout ébranlement cesse, et on tombe dans le sommeil absolu.

Que fait l'âme pendant ce temps ? elle vit en elle-même ; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche ; elle attend de nouvelles excitations.

Cependant quelques psychologues, et entre autres M. le comte de Redern, prétendent que l'âme ne cesse jamais d'agir ; et ce dernier en donne pour preuve que tout homme que l'on arrache à son premier sommeil éprouve la sensation de celui qu'on trouble dans une opération à laquelle il serait sérieusement occupé.

MÉDITATION XVIII.

DES RÊVES.

Les rêves sont des impressions unilatérales qui arrivent à l'âme sans le secours des objets extérieurs.

Ces phénomènes, si communs et en même temps si extraordinaires, sont cependant encore peu connus.

Dans l'état actuel de la science, il doit rester pour convenu qu'il existe un fluide aussi subtil que puissant, qui transmet au cerveau les impressions reçues par les sens, et que c'est par l'excitation que causent ces impressions que naissent les idées.

Le sommeil absolu est dû à la déperdition et à l'inertie de ce fluide.

Il faut croire que les travaux de la digestion et de l'assimilation, qui sont loin de s'arrêter pendant le sommeil, réparent cette perte, de sorte qu'il est un temps où l'individu, ayant déjà tout ce qu'il faut pour agir, n'est point encore excité par les objets extérieurs.

Alors le fluide nerveux, mobile par sa nature, se porte au cerveau par les conduits nerveux; il s'insinue dans les mêmes endroits et dans les mêmes traces, puisqu'il arrive par la même voie; il doit donc produire les mêmes effets, mais cependant avec moins d'intensité.

La raison de cette différence me paraît facile à saisir. Quand l'homme éveillé est impressionné par un objet extérieur, la sensation est précise, soudaine et nécessaire; l'organe tout entier est en mouvement. Quand, au contraire, la même impression lui est transmise pendant son sommeil, il n'y a que la partie postérieure des nerfs qui soit en mouvement; la sensation doit nécessairement être moins vive et moins positive; et, pour être plus facilement entendu, nous disons que chez l'homme éveillé il y a percussion de tout l'organe, et chez l'homme dormant il n'y a qu'ébranlement de la partie qui avoisine le cerveau.

Cependant on sait que dans les rêves voluptueux la nature atteint son but à peu près comme dans la veille; mais cette différence naît de la différence même des organes; car la génésique n'a besoin que d'une excitation quelle qu'elle soit, et chaque sexe porte avec soi tout le matériel nécessaire pour la consommation de l'acte auquel la nature l'a destiné.

73. RECHERCHE A FAIRE. — Quand le fluide nerveux est ainsi porté au cerveau, il y afflue toujours par les couloirs destinés à l'exercice de quelqu'un de nos sens, et voilà pourquoi il y réveille certaines sensations ou séries d'idées préférablement à d'autres. Ainsi on croit

voir quand c'est le nerf optique qui est ébranlé, entendre quand ce sont les nerfs auditifs, etc.; et remarquons ici comme singularité qu'il est au moins très-rare que les sensations qu'on éprouve en rêvant se rapportent au goût et à l'odorat : quand on rêve d'un parterre ou d'une prairie, on voit des fleurs sans en sentir le parfum; si l'on croit assister à un repas, on en voit les mets sans en savourer le goût.

Ce serait un travail digne des plus savants que de rechercher pourquoi deux de nos sens n'impressionnent point l'âme pendant le sommeil, tandis que les quatre autres jouissent de presque toute leur puissance. Je ne connais aucun psychologue qui s'en soit occupé.

Remarquons aussi que plus les affections que nous éprouvons en dormant sont intérieures, plus elles ont de force. Ainsi, les idées les plus sensuelles ne sont rien auprès des angoisses qu'on ressent si on rêve qu'on a perdu un enfant chéri, ou qu'on va être pendu. On peut se réveiller en pareil cas tout trempé de sueur ou tout mouillé de larmes.

74. NATURE DES SONGES. — Quelle que soit la bizarrerie des idées qui quelquefois nous agitent en dormant, cependant, en y regardant d'un peu près, on verra que ce ne sont que des souvenirs ou des combinaisons de souvenirs. Je suis tenté de dire que les songes ne sont que la mémoire des sens.

Leur étrangeté ne consiste donc qu'en ce que l'association de ces idées est insolite, parce qu'elle s'est affranchie des lois de la chronologie, des convenances et du temps; de sorte que, en dernière analyse, personne n'a jamais rêvé à ce qui lui était auparavant tout à fait inconnu.

On ne s'étonnera pas de la singularité de nos rêves, si l'on réfléchit que, pour l'homme éveillé, quatre puissances se surveillent et se rectifient réciproquement; savoir : la vue, l'ouïe, le toucher et la mémoire; au lieu que, chez celui qui dort, chaque sens est abandonné à ses seules ressources.

Je serais tenté de comparer ces deux états du cerveau à un piano près duquel serait assis un musicien qui, jetant par distraction les doigts sur les touches, y formerait par réminiscence quelque mélodie, et qui pourrait y ajouter une harmonie complète s'il usait de tous ses moyens. Cette comparaison pourrait se pousser beaucoup plus loin, en ajoutant que la réflexion est aux idées ce que l'harmonie est aux sons; et certaines idées en contiennent d'autres, tout comme un son principal en contient aussi d'autres qui lui sont secondaires, etc., etc.

75. SYSTÈME DU DOCTEUR GALL. — En me laissant doucement conduire par un sujet qui n'est pas sans charmes, me voilà parvenu aux confins du système du docteur Gall, qui enseigne et soutient la multiformité des organes du cerveau.

Je ne dois donc pas aller plus loin, ni franchir les limites que je me suis fixées; cependant, par amour pour la science, à laquelle on peut bien voir que je ne suis pas étranger, je ne puis m'empêcher de consigner ici deux observations que j'ai faites avec soin, et sur lesquelles on peut d'autant mieux compter que, parmi ceux qui me liront, il existe plusieurs personnes qui pourraient en attester la vérité.

PREMIÈRE OBSERVATION. — Vers 1790, il existait, dans un village appelé Gevrin, arrondissement de Belley, un commerçant extrêmement rusé; il s'appelait Landot, et s'était arrondi une assez jolie fortune.

Il fut tout à coup frappé d'un tel coup de paralysie qu'on le crut mort. La Faculté vint à son secours, et il s'en tira, mais non sans perte, car il laissa derrière lui à peu près toutes ses facultés intellectuelles, et surtout la mémoire. Cependant, comme il se traînait encore tant bien que mal, et qu'il avait repris l'appétit, il avait conservé l'administration de ses biens.

Quand on le vit dans cet état, ceux qui avaient eu des affaires avec lui crurent que le temps était venu de prendre leur revanche; et sous prétexte de venir lui tenir compagnie, on venait de toutes parts lui proposer des marchés, des achats, des ventes, des échanges, et autres de cette espèce qui avaient été jusque-là l'objet de son commerce habituel. Mais les assaillants se trouvèrent bien surpris, et sentirent bientôt qu'il fallait décompter.

Le madré vieillard n'avait rien perdu de ses puissances commerciales, et le même homme qui quelquefois ne connaissait pas ses domestiques et oubliait jusqu'à son nom, était toujours au courant du prix de toutes les denrées, ainsi que de la valeur de tout arpent de prés, de vignes ou de bois à trois lieues à la ronde.

Sous ces divers rapports, son jugement était resté intact; et comme on s'en défiait moins, la plupart de ceux qui tâtèrent le marchand invalide furent pris aux piéges qu'eux-mêmes avaient préparés pour lui.

DEUXIÈME OBSERVATION. — Il existait à Belley un M. Chirol, qui avait servi long-temps dans les gardes du corps, tant sous Louis XV que sous Louis XVI.

Son intelligence était tout juste à la hauteur du service qu'il avait eu à faire toute sa vie; mais il avait au suprême degré l'esprit des jeux: de sorte que non-seulement il jouait bien tous les jeux anciens, tels que l'hombre, le piquet, le whisk, mais encore que, quand la mode en introduisait un nouveau, dès la troisième partie il en connaissait toutes les finesses.

Or, ce M. Chirol fut aussi frappé de paralysie, et le coup fut tel qu'il tomba dans un état d'insensibilité presque absolue. Deux choses

cependant furent épargnées, les facultés digestives et la faculté de jouer.

Il venait tous les jours dans la maison où depuis plus de vingt ans il avait coutume de faire sa partie, s'asseyait dans un coin, et y demeurait immobile et somnolent, sans s'occuper en rien de ce qui se passait autour de lui.

Le moment d'arranger les parties étant venu, on lui proposait d'y prendre part ; il acceptait toujours, se traînait vers la table ; et là on pouvait se convaincre que la maladie qui avait paralysé la plus grande partie de ses facultés ne lui avait pas fait perdre un point de son jeu.

RÉSULTAT. — La conséquence de ces deux observations est facile à déduire : il me semble évident que le coup qui, dans ces deux cas, avait bouleversé le cerveau, avait respecté la portion de cet organe qui avait été si long-temps employée aux combinaisons du commerce et du jeu; et sans doute cette portion d'organe n'avait résisté que parce qu'un exercice continuel lui avait donné plus de vigueur, ou encore parce que les mêmes impressions, si long-temps répétées, y avaient laissé des traces plus profondes.

INFLUENCE DE L'AGE. — L'âge a une influence marquée sur la nature des songes.

Dans l'enfance, on rêve jeux, jardins, fleurs, verdure et autres objets riants ; plus tard, plaisirs, amours, combats, mariages ; plus tard, établissements, voyages, faveurs du prince ou de ses représentants ; plus tard enfin, affaires, embarras, trésors, plaisirs d'autrefois et amis morts depuis long-temps.

MÉDITATION XIX.

DE L'INFLUENCE DE LA DIÈTE SUR LE REPOS, LE SOMMEIL ET LES SONGES.

76. — Que l'homme se repose, qu'il s'endorme ou qu'il rêve, il ne cesse d'être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l'empire de la gastronomie.

La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des aliments influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves.

77. EFFETS DE LA DIÈTE SUR LE TRAVAIL. — L'homme mal nourri ne peut long-temps suffire aux fatigues d'un travail prolongé ; son corps se couvre de sueur ; bientôt ses forces l'abandonnent, et pour lui le repos n'est autre chose que l'impossibilité d'agir.

S'il s'agit d'un travail d'esprit, les idées naissent sans vigueur et sans précision ; la réflexion se refuse à les joindre, le jugement à les analyser ; le cerveau s'épuise dans ces vains efforts, et l'on s'endort sur le champ de bataille.

J'ai toujours pensé que les soupers d'Auteuil, ainsi que ceux des hôtels de Rambouillet et de Soissons, avaient fait grand bien aux auteurs du temps de Louis XIV ; et le malin Geoffroy (si le fait eût été vrai) n'aurait pas tant eu tort quand il plaisantait les poètes de la fin du dix-huitième siècle sur l'eau sucrée, qu'il croyait leur boisson favorite.

D'après ces principes, j'ai examiné les ouvrages de certains auteurs connus pour avoir été pauvres et souffreteux, et je ne leur ai véritablement trouvé d'énergie que quand ils ont dû être stimulés par le sentiment habituel de leurs maux ou par l'envie souvent assez mal dissimulée.

Au contraire, celui qui se nourrit bien et qui répare ses forces avec prudence et discernement peut suffire à une somme de travail qu'aucun être animé ne peut supporter.

La veille de son départ pour Boulogne, l'empereur Napoléon travailla pendant plus de trente heures, tant avec son conseil d'état qu'avec les divers dépositaires de son pouvoir, sans autre réfection que deux très-courts repas et quelques tasses de café.

Brawn parle d'un commis de l'amirauté d'Angleterre qui, ayant perdu par accident des états auxquels seul il pouvait travailler, employa cinquante-deux heures consécutives à les refaire. Jamais, sans un régime approprié, il n'eût pu faire face à cette énorme déperdition ; il se soutint de la manière suivante : d'abord de l'eau, puis des aliments légers, puis du vin, puis des consommés, enfin de l'opium.

Je rencontrai un jour un courrier que j'avais connu à l'armée, et qui arrivait d'Espagne, où il avait été envoyé en dépêche par le gouvernement (*correo ganando horas. — Esp.*) ; il avait fait le voyage en douze jours, s'étant arrêté à Madrid seulement quatre heures ; quelques verres de vin et quelques tasses de bouillon, voilà tout ce qu'il avait pris pendant cette longue suite de secousses et d'insomnies ; et il ajoutait que des aliments plus solides l'eussent infailliblement mis dans l'impossibilité de continuer sa route.

78. SUR LES RÊVES. — La diète n'a pas une moindre influence sur le sommeil et sur les rêves.

Celui qui a besoin de manger ne peut pas dormir, les angoisses de son estomac le tiennent dans un réveil douloureux ; et si la faiblesse et l'épuisement le forcent à s'assoupir, ce sommeil est léger, inquiet et interrompu.

Celui qui, au contraire, a passé dans son repas les bornes de la discrétion, tombe immédiatement dans le sommeil absolu : s'il a rêvé, il ne lui reste aucun souvenir, parce que le fluide nerveux s'est croisé en tous sens dans les canaux sensitifs. Par la même raison son réveil est brusque : il revient avec peine à la vie sociale ; et quand le sommeil est tout à fait dissipé, il se ressent encore long-temps des fatigues de la digestion.

On peut donc donner comme maxime générale que le café repousse le sommeil. L'habitude affaiblit et fait même disparaître totalement cet inconvénient; mais il a infailliblement lieu chez tous les Européens quand ils commencent à en prendre. Quelques aliments, au contraire, provoquent doucement le sommeil : tels sont ceux où le lait domine, la famille entière des laitues, la volaille, le pourpier, la fleur d'oranger, et surtout la pomme de reinette, quand on la mange immédiatement avant que de se coucher.

79. SUITE. — L'expérience, assise sur des millions d'observations, a appris que la diète détermine les rêves.

En général, tous les aliments qui sont légèrement excitants font rêver : tels sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier et surtout le lièvre.

On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au céleri, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille.

Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substances qui sont ainsi somnifères ; car les rêves qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence même pendant le temps où elle paraît supendue.

Il est des personnes pour qui le sommeil est une vie à part, une espèce de roman prolongé : c'est-à-dire que leurs songes ont une suite, qu'ils achèvent dans la seconde nuit celui qu'ils avaient commencé la veille, et voient en dormant certaines physionomies qu'ils reconnaissent pour les avoir déjà vues, et que cependant ils n'ont jamais rencontrées dans le monde réel.

80. RÉSULTAT. — L'homme qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d'après les principes que nous développons, celui-là prépare avec sagacité son repos, son sommeil et ses rêves.

Il partage son travail de manière à ne jamais s'excéder ; il le rend plus léger en le variant avec discernement, et rafraîchit son aptitude par de courts intervalles de repos, qui le soulagent sans interrompre la continuité, qui est quelquefois un devoir.

Si, pendant le jour, un repos plus long lui est nécessaire, il ne s'y livre jamais que dans l'attitude de session ; il se refuse au sommeil, à moins qu'il n'y soit invinciblement entraîné, et se garde bien surtout d'en contracter l'habitude.

Quand la nuit a amené l'heure du repos diurnal, il se retire dans une chambre aérée, ne s'entoure point de rideaux qui lui feraient cent fois respirer le même air, et se garde bien de fermer les volets de ses croisées, afin que, toutes les fois que son œil s'entr'ouvrirait, il soit consolé par un reste de lumière.

Il s'étend dans un lit légèrement relevé vers la tête; son oreiller est de crin; son bonnet de nuit est de toile; son buste n'est point accablé sous le poids des couvertures; mais il a soin que ses pieds soient chaudement couverts.

Il a mangé avec discernement, et ne s'est refusé à la bonne ni à l'excellente chère; il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fameux. Au dessert, il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux que d'épigrammes; il a pris une tasse de café, si sa constitution s'y prête, et accepté, après quelques instants, une cuillerée d'excellente liqueur, seulement pour parfumer sa bouche. En tout, il s'est montré convive aimable, amateur distingué, et n'a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin.

En cet état, il se couche content de lui et des autres, ses yeux se ferment; il traverse le crépuscule, et tombe, pour quelques heures, dans le sommeil absolu.

Bientôt la nature a levé son tribut; l'assimilation a remplacé la perte. Alors des rêves agréables viennent lui donner une existence mystérieuse; il voit les personnes qu'il aime, retrouve ses occupations favorites, et se transporte aux lieux où il s'est plu.

Enfin, il sent le sommeil se dissiper par degrés et rentre dans la société sans avoir à regretter de temps perdu, parce que, même dans son sommeil, il a joui d'une activité sans fatigue et d'un plaisir sans mélange.

MÉDITATION XX.

DE L'OBÉSITÉ.

81. — Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurais d'abord fait une bonne monographie de l'obésité; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science, et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain; car avoir une juste portion d'embonpoint, ni trop ni peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie.

Ce que je n'ai pas fait, un autre docteur le fera; et s'il est à la fois savant, discret et beau garçon, je lui prédis des succès à miracles.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus *hæres!*

J'entends par *obésité* cet état de congestion graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives.

Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre; je ne l'ai jamais observée chez les femmes : comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'épargne rien. J'appelle cette variété *gastrophorie*, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre; mais, quoique porteur d'un ventre assez proéminent, j'ai encore le bas de la jambe sec, et le nerf détaché comme un cheval arabe.

Je n'en ai pas moins toujours regardé mon ventre comme un ennemi redoutable : je l'ai vaincu et fixé au majestueux; mais pour le vaincre, il fallait le combattre : c'est à une lutte de trente ans que je dois ce qu'il y a de bon dans cet essai.

Je commence par un extrait de plus de cinq cents dialogues que j'ai eus autrefois avec mes voisins de table, menacés ou affligés de l'obésité.

L'Obèse. — Dieu! quel pain délicieux! Où le prenez-vous donc?

Moi. — Chez M. Limet, rue de Richelieu : il est le boulanger de M. le duc d'Orléans et de M. le prince de Condé; je l'ai pris parce qu'il est mon voisin, et je le garde parce je l'ai proclamé le premier panificateur du monde.

L'Obèse. — J'en prends note; je mange beaucoup de pain, et avec de pareilles flûtes je me passerais de tout le reste.

Autre obèse. — Mais que faites-vous donc là? Vous recueillez le bouillon de votre potage, et vous laissez ce beau riz de la Caroline?

Moi. — C'est un régime particulier que je me suis fait.

L'Obèse. — Mauvais régime! le riz fait mes délices ainsi que les fécules, les pâtes et autres pareilles; rien ne nourrit mieux, à meilleur marché, et avec moins de peine.

Un obèse *renforcé.* — Faites-moi, monsieur, le plaisir de me passer les pommes de terre qui sont devant vous. Au train dont on va, j'ai peur de ne pas y être à temps.

Moi. — Monsieur, les voilà à votre portée.

L'Obèse. — Mais vous allez sans doute vous servir? il y en a assez pour nous deux; et après nous le déluge.

Moi. — Je n'en prendrai pas; je n'estime la pomme de terre que

comme préservatif contre la famine; à cela près, je ne trouve rien de plus éminemment fade.

L'OBÈSE. — Hérésie gastronomique! rien n'est meilleur que les pommes de terre; j'en mange de toutes les manières; et s'il en paraît au second service, soit à la lyonnaise, soit au soufflé, je fais ici mes protestations pour la conservation de mes droits.

UNE DAME OBÈSE. — Vous seriez bien bon si vous envoyiez chercher pour moi de ces haricots de Soissons que j'aperçois au bout de la table.

MOI, *après avoir exécuté l'ordre et en chantant tout bas sur un air connu :*

Les Soissonnais sont heureux,
Les haricots sont chez eux...

L'OBÈSE. — Ne plaisantez pas; c'est un vrai trésor pour ce pays-là. Paris en tire pour des sommes considérables. Je vous demande grâce aussi pour les petites fèves de marais, qu'on appelle *fèves anglaises;* quand elles sont encore vertes, c'est un manger des dieux.

MOI. — Anathème aux haricots! anathème aux fèves de marais!...

L'OBÈSE, *d'un air résolu.* — Je me moque de votre anathème; ne dirait-on pas que vous êtes à vous seul tout un concile?

MOI, *à une autre.* — Je vous félicite sur votre belle santé; il me semble, madame, que vous avez un peu engraissé depuis la dernière fois que j'ai eu l'honneur de vous voir.

L'OBÈSE. — Je le dois probablement à mon nouveau régime.

MOI. — Comment donc?

L'OBÈSE. — Depuis quelque temps, je déjeune avec une bonne soupe grasse, un bowl comme pour deux; et quelle soupe encore! la cuiller y tiendrait droite.

MOI, *à une autre.* — Madame, si vos yeux ne me trompent pas, vous accepterez un morceau de cette charlotte? et je vais l'attaquer en votre faveur.

L'OBÈSE. — Eh bien, monsieur, mes yeux vous trompent: j'ai ici deux objets de prédilection, et ils sont tous du genre masculin: c'est ce gâteau de riz à côtes dorées, et ce gigantesque biscuit de Savoie; car vous saurez pour votre règle que je raffole de pâtisseries sucrées.

MOI, *à une autre.* — Pendant qu'on politique là-bas, voulez-vous, madame, que j'interroge pour vous cette tourte à la frangipane?

L'OBÈSE. — Très-volontiers: rien ne me va mieux que la pâtisserie. Nous avons un pâtissier pour locataire; et, entre ma fille et moi, je crois bien que nous absorbons le prix de la location, et peut-être au delà.

MOI, *après avoir regardé la jeune personne.* — Ce régime

vous profite à merveille ; mademoiselle votre fille est une très-belle personne, armée de toutes pièces.

L'OBÈSE. — Eh bien, croiriez-vous que ses compagnes lui disent quelquefois qu'elle est trop grasse ?

MOI. — C'est peut-être par envie...

L'OBÈSE. — Cela pourrait bien être. Au surplus, je la marie, et le premier enfant arrangera tout cela.

C'est par des discours semblables que j'éclaircissais une théorie dont j'avais pris les éléments hors de l'espèce humaine, savoir : que la corpulence graisseuse a toujours pour principale cause une diète trop chargée d'éléments féculents et farineux, et que je m'assurais que le même régime est toujours suivi du même effet.

Effectivement, les animaux carnivores ne s'engraissent jamais (voyez les loups, les chacals, les oiseaux de proie, le corbeau, etc.).

Les herbivores s'engraissent peu, du moins tant que l'âge ne les a pas réduits au repos ; et, au contraire, ils s'engraissent vite et en tout temps aussitôt qu'on leur a fait manger des pommes de terre, des grains et des farines de toute espèce.

L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages ni dans les classes de la société où on travaille pour manger et où on ne mange que pour vivre.

82. CAUSES DE L'OBÉSITÉ. — D'après les observations qui précèdent, et dont chacun peut vérifier l'exactitude, il est facile d'assigner les principales causes de l'obésité.

La première est la disposition naturelle de l'individu. Presque tous les hommes naissent avec certaines prédispositions dont leur physionomie porte l'empreinte. Sur cent personnes qui meurent de la poitrine, quatre-vingt-dix ont les cheveux bruns, le visage long et le nez pointu. Sur cent obèses, quatre-vingt-dix ont le visage court, les yeux ronds et le nez obtus.

Il est donc vrai qu'il existe des personnes prédestinées en quelque sorte pour l'obésité, et dont, toutes choses égales, les puissances digestives élaborent une plus grande quantité de graisse.

Cette vérité physique, dont je suis profondément convaincu, influe d'une manière fâcheuse sur ma manière de voir en certaines occasions.

Quand on rencontre dans la société une petite demoiselle bien vive, bien rosée, au nez fripon, aux formes arrondies, aux mains rondelettes, aux pieds courts et grassouillets, tout le monde est ravi et la trouve charmante ; tandis que, instruit par l'expérience, je jette sur elle des regards postérieurs de dix ans, je vois les ravages que l'obésité aura faits sur ces charmes si frais, et je gémis sur des maux qui n'existent pas encore. Cette compassion anticipée est un sentiment pénible,

et fournit une preuve entre mille autres, que l'homme serait plus malheureux s'il pouvait prévoir l'avenir.

La seconde et principale cause de l'obésité est dans les farines et fécules dont l'homme fait la base de sa nourriture journalière. Nous l'avons déjà dit, tous les animaux qui vivent de farineux s'engraissent de gré ou de force; l'homme suit la loi commune.

La fécule produit plus vite et plus sûrement son effet quand elle est unie au sucre : le sucre et la graisse contiennent l'hydrogène, principe qui leur est commun; l'un et l'autre sont inflammables. Avec cet amalgame, elle est d'autant plus active qu'elle flatte plus le goût, et qu'on ne mange guère les entremets sucrés que quand l'appétit naturel est déjà satisfait, et qu'il ne reste plus alors que cet autre appétit de luxe qu'on est obligé de solliciter par tout ce que l'art a de plus raffiné et le changement de plus tentatif.

La fécule n'est pas moins incrassante quand elle est charroyée par les boissons, comme la bière et autres de la même espèce. Les peuples qui en boivent habituellement sont aussi ceux où on trouve les ventres les plus merveilleux, et quelques familles parisiennes qui, en 1817, burent de la bière par économie, parce que le vin était fort cher, en ont été récompensées par un embonpoint dont elles ne savent plus que faire.

83. SUITE. — Une double cause d'obésité résulte de la prolongation du sommeil et du défaut d'exercice.

Le corps humain répare beaucoup pendant le sommeil; et dans le même temps il perd peu, puisque l'action musculaire est suspendue. Il faudrait donc que le superflu acquis fût évaporé par l'exercice; mais, par cela même qu'on dort beaucoup, on limite d'autant le temps où l'on pourrait agir.

Par une autre conséquence, les grands dormeurs se refusent à tout ce qui leur présente jusqu'à l'ombre d'une fatigue; l'excédant de l'assimilation est donc emporté par le torrent de la circulation; il s'y charge, par une opération dont la nature s'est réservé le secret, de quelques centièmes additionnels d'hydrogène; et la graisse se trouve formée, pour être déposée par le même mouvement dans les capsules du tissu cellulaire.

84. SUITE. — Une dernière cause d'obésité consiste dans l'excès du manger et du boire.

On a eu raison de dire qu'un des priviléges de l'espèce humaine est de manger sans avoir faim et de boire sans avoir soif; et, en effet, il ne peut appartenir aux bêtes, car il naît de la réflexion sur le plaisir de la table et du désir d'en prolonger la durée.

Nous, citoyens des deux mondes, qui croyons être à l'apogée de la civilisation, il est certain que nous mangeons trop.

85. INCONVÉNIENTS DE L'OBÉSITÉ. — L'obésité a une influence fâcheuse sur les deux sexes en ce qu'elle nuit à la force et à la beauté.

Elle nuit à la force, parce qu'en augmentant le poids de la masse à mouvoir elle n'augmente pas la puissance motrice ; elle y nuit encore en gênant la respiration, ce qui rend impossible tout travail qui exige un emploi prolongé de la force musculaire.

L'obésité nuit à la beauté en détruisant l'harmonie de proportion primitivement établie ; parce que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale.

Elle y nuit encore en remplissant des cavités que la nature avait destinées à faire ombre : aussi rien n'est si commun que de rencontrer des physionomies jadis très-piquantes, et que l'obésité a rendues à peu près insignifiantes.

Le chef du dernier gouvernement n'avait pas échappé à cette loi. Il avait fort engraissé dans ses dernières campagnes ; de pâle il était devenu blafard, et ses yeux avaient perdu une partie de leur fierté.

L'obésité entraîne avec elle le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, ou l'inaptitude pour toutes les occupations ou amusements qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse.

Elle prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir.

86. EXEMPLES D'OBÉSITÉ. — Parmi les héros corpulents, je n'ai gardé le souvenir que de Marius et Jean Sobieski.

Marius, qui était de petite taille, était devenu aussi large que long, et c'est peut-être cette énormité qui effraya le Cimbre chargé de le tuer.

Quant au roi de Pologne, son obésité pensa lui être funeste ; car, étant tombé dans un gros de cavalerie turque devant lequel il fut obligé de fuir, la respiration lui manqua bientôt, et il aurait été infailliblement massacré si quelques-uns de ses aides de camp ne l'avaient soutenu presque évanoui sur son cheval, tandis que d'autres se sacrifiaient généreusement pour arrêter l'ennemi.

Si je ne me trompe, le duc de Vendôme, ce digne fils du grand Henri, était aussi d'une corpulence remarquable. Il mourut dans une auberge, abandonné de tout le monde, et conserva assez de connaissance pour voir le dernier de ses gens arracher le coussin sur lequel il reposait au moment de rendre le dernier soupir.

Les recueils sont pleins d'exemples d'obésité monstrueuse ; je les y laisse, pour parler en peu de mots de ceux que j'ai moi-même recueillis.

M. Rameau, mon condisciple, maire de la Chaleur en Bourgogne, n'avait que cinq pieds deux pouces, et pesait cinq cents.

M. le duc de Luynes, à côté duquel j'ai souvent siégé, était devenu

énorme ; la graisse avait désorganisé sa belle figure, et il passa les dernières années de sa vie dans une somnolence presque habituelle.

MÉDITATION XXI.

TRAITEMENT PRÉSERVATIF OU CURATIF DE L'OBÉSITÉ.

87. GÉNÉRALITÉS. — Toute cure de l'obésité doit commencer par ces trois préceptes de théorie absolue : discrétion dans le manger, modération dans le sommeil, exercice à pied ou à cheval.

Ce sont les premières ressources que nous présente la science : cependant j'y compte peu, parce que je connais les hommes et les choses, et que toute prescription qui n'est pas exécutée à la lettre ne peut pas produire d'effet.

Or, 1° il faut beaucoup de caractère pour sortir de table avec appétit; tant que ce besoin dure, un morceau appelle l'autre avec un attrait irrésistible ; et en général on mange tant qu'on a faim, en dépit des docteurs, et même à l'exemple des docteurs.

2° Proposer à des obèses de se lever matin, c'est leur percer le cœur : ils vous diront que leur santé s'y oppose ; que quand ils se sont levés matin, ils ne sont bons à rien toute la journée ; les femmes se plaindront d'avoir les yeux battus ; tous consentiront à veiller tard, mais ils se réserveront de dormir la grasse matinée ; et voilà une ressource qui échappe.

3° Monter à cheval est un remède cher, qui ne convient ni à toutes les fortunes ni à toutes les positions.

Proposez à une jolie obèse de monter à cheval, elle y consentira avec joie, mais à trois conditions : la première, qu'elle aura à la fois un beau cheval, vif et doux ; la seconde, qu'elle aura un habit d'amazone frais et coupé dans le dernier goût ; la troisième, qu'elle aura un écuyer d'accompagnement complaisant et beau garçon. Il est assez rare que tout cela se trouve, et on n'équite pas.

L'exercice à pied donne lieu à bien d'autres objections : il est fatigant à mourir ; on transpire et on s'expose à une fausse pleurésie ; la poussière abîme les bas ; les pierres percent les petits souliers, et il n'y a pas moyen de persister. Enfin si, pendant ces diverses tentatives, il survient le plus léger accès de migraine, si un bouton gros comme la tête d'une épingle perce la peau, on le met sur le compte du régime, on l'abandonne, et le docteur enrage.

88. DANGERS DES ACIDES. — Il circule parmi les femmes une doctrine funeste, et qui fait périr chaque année bien des jeunes per-

sonnes, savoir : que les acides, et surtout le vinaigre, sont des préservatifs contre l'obésité.

Sans doute l'usage continu des acides fait maigrir, mais c'est en détruisant la fraîcheur, la santé et la vie; et quoique la limonade soit le plus doux d'entre eux, il est peu d'estomacs qui y résistent longtemps.

La vérité que je viens d'énoncer ne saurait être rendue trop publique; il est peu de mes lecteurs qui ne pussent me fournir quelque observation pour l'appuyer, et dans le nombre je préfère la suivante, qui m'est en quelque sorte personnelle.

En 1776, j'habitais Dijon; j'y faisais un cours de droit en la faculté; un cours de chimie sous M. Guyton de Morveau, pour lors avocat général, et un cours de médecine domestique sous M. Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie, et père de M. le duc de Bassano.

J'avais une sympathie d'amitié pour une des plus jolies personnes dont ma mémoire ait conservé le souvenir. Je dis *sympathie d'amitié,* ce qui est rigoureusement vrai et en même temps bien surprenant, car j'étais alors grandement en fonds pour des affinités bien autrement exigeantes.

Cette amitié, qu'il faut prendre pour ce qu'elle a été et non pour ce qu'elle aurait pu devenir, avait pour caractère une familiarité qui était devenue, dès le premier jour, une confiance qui nous paraissait toute naturelle, et des chuchotements à ne plus finir, dont la maman ne s'alarmait point, parce qu'ils avaient un caractère d'innocence digne des premiers âges. Louise était donc très-jolie, et avait surtout, dans une juste proportion, cet embonpoint classique qui fait le charme des yeux et la gloire des arts d'imitation.

Quoique je ne fusse que son ami, j'étais bien loin d'être aveugle sur les attraits qu'elle laissait voir ou soupçonner, et peut-être ajoutaient-ils, sans que je pusse m'en douter, au chaste sentiment qui m'attachait à elle. Quoi qu'il en soit, un soir que j'avais considéré Louise avec plus d'attention qu'à l'ordinaire : « Chère amie, lui dis-je, » vous êtes malade; il me semble que vous avez maigri. — Oh! non, » me répondit-elle avec un sourire qui avait quelque chose de mélan» colique, je me porte bien; et, si j'ai un peu maigri, je puis, sous » ce rapport, perdre un peu sans m'appauvrir. — Perdre! lui répli» quai-je avec feu; vous n'avez besoin ni de perdre ni d'acquérir : » restez comme vous êtes, charmante à croquer, » et autres phrases pareilles qu'un ami de vingt ans a toujours à commandement.

Depuis cette conversation, j'observai cette jeune fille avec un intérêt mêlé d'inquiétude, et bientôt je vis son teint pâlir, ses joues se creuser, ses appas se flétrir... Oh! comme la beauté est une chose fragile et fugitive! Enfin, je la joignis au bal, où elle allait encore comme

à l'ordinaire; j'obtins d'elle qu'elle se reposerait pendant deux contredanses; et, mettant ce temps à profit, j'en reçus l'aveu que, fatiguée des plaisanteries de quelques-unes de ses amies qui lui annonçaient qu'avant deux ans elle serait aussi grosse que saint Christophe, et, aidée par les conseils de quelques autres, elle avait cherché à maigrir, et, dans cette vue, avait bu pendant un mois un verre de vinaigre chaque matin; elle ajouta que jusqu'alors elle n'avait fait à personne confidence de cet essai.

Je frémis à cette confession; je sentis toute l'étendue du danger, et j'en fis part dès le lendemain à la mère de Louise, qui ne fut pas moins alarmée que moi; car elle adorait sa fille. On ne perdit pas de temps; on s'assembla, on consulta, on médicamenta. Peines inutiles! les sources de la vie étaient irremédiablement attaquées; et, au moment où on commençait à soupçonner le danger, il ne restait déjà plus d'espérance.

Ainsi, pour avoir suivi d'imprudents conseils, l'aimable Louise, réduite à l'état affreux qui accompagne le marasme, s'endormit pour toujours, qu'elle avait à peine dix-huit ans.

89. CEINTURE ANTI-OBÉSIQUE. — Tout régime anti-obésique doit être accompagné d'une précaution que j'avais oubliée, et par laquelle j'aurais dû commencer : elle consiste à porter jour et nuit une ceinture qui contienne le ventre, en le serrant modérément.

La ceinture qui sert à indiquer qu'on est suffisamment repu doit être faite avec quelque soin, sa pression doit être à la fois modérée et toujours la même, c'est-à-dire qu'elle doit être faite de manière à se resserrer à mesure que l'embonpoint diminue.

On n'est point condamné à la porter toute la vie; on peut la quitter sans inconvénient quand on est revenu au point désiré, et qu'on y a demeuré stationnaire pendant quelques semaines. Bien entendu qu'on observera une diète convenable. Il y a au moins six ans que je n'en porte plus.

MÉDITATION XXII.

DE LA MAIGREUR.

90. DÉFINITION. — La maigreur est l'état d'un individu dont la chair musculaire, n'étant pas renflée par la graisse, laisse apercevoir les formes et les angles de la charpente osseuse.

ESPÈCES. — Il y a deux sortes de maigreur : la première est celle qui, étant le résultat de la disposition primitive du corps, est accom-

pagnée de la santé et de l'exercice complet de toutes les fonctions organiques; la seconde est celle qui, ayant pour cause la faiblesse de certains organes ou l'action défectueuse de quelques autres, donne à celui qui en est atteint une apparence misérable et chétive. J'ai connu une jeune femme de taille moyenne qui ne pesait que soixante-cinq livres.

91. EFFETS DE LA MAIGREUR. — La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes; ils n'en ont pas moins de vigueur, et sont beaucoup plus dispos. Le père de la jeune dame dont je viens de faire mention, quoique tout aussi maigre qu'elle, était assez fort pour prendre avec les dents une chaise pesante, et la jeter derrière lui, en la faisant passer par-dessus sa tête.

Mais elle est un malheur effroyable pour les femmes, car pour elles la beauté est plus que la vie, et la beauté consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes. La toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences, ni dissimuler certains angles; et on dit assez communément que, à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes.

Avec les chétives il n'y a point de remède, ou plutôt il faut que la faculté s'en mêle, et le régime peut être si long que la guérison arrivera bien tard.

Mais pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que les poulardes; et s'il faut y mettre un peu plus de temps, c'est que les femmes ont l'estomac comparativement plus petit, et ne peuvent pas être soumises à un régime rigoureux et ponctuellement exécuté comme ces animaux dévoués.

Cette comparaison est la plus douce que j'aie pu trouver; il m'en fallait une, et les dames la pardonneront, à cause des intentions louables dans lesquelles le chapitre est médité.

92. PRÉDESTINATION NATURELLE. — La nature, variée dans ses œuvres, a des moules pour la maigreur comme pour l'obésité.

Les personnes destinées à être maigres sont construites dans un système allongé. Elles ont les mains et les pieds menus, les jambes grêles, la région du coccyx peu étoffée, les côtes apparentes, le nez aquilin, les yeux en amande, la bouche grande, le menton pointu et les cheveux bruns.

Tel est le type général: quelques parties du corps peuvent y échapper; mais cela arrive rarement.

On voit quelquefois des personnes maigres qui mangent beaucoup. Toutes celles que j'ai pu interroger m'ont avoué qu'elles digéraient mal, qu'elles..... et voilà pourquoi elles restent dans le même état.

Les chétifs sont de tous les poils et de toutes les formes. On les distingue en ce qu'ils n'ont rien de saillant, ni dans les traits ni dans la tournure; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie, la faiblesse, quelque chose qui ressemble à la souffrance. On pourrait presque dire d'eux qu'ils ont l'air de n'être pas finis, et que chez eux le flambeau de la vie n'est pas encore tout à fait allumé.

93. RÉGIME INCRASSANT. — Toute femme maigre désire engraisser: c'est un vœu que nous avons recueilli mille fois; c'est donc pour rendre un dernier hommage à ce sexe tout-puissant que nous allons chercher à remplacer par des formes réelles ces appas de soie ou de coton qu'on voit exposés avec profusion dans les magasins de nouveautés, au grand scandale des sévères, qui passent tout effarouchés, et se détournent de ces chimères avec autant et plus de soin que si la réalité se présentait à leurs yeux.

Tout le secret pour acquérir de l'embonpoint consiste dans un régime convenable : il ne faut que manger et choisir ses aliments.

Avec ce régime, les prescriptions positives relativement au repos e au sommeil deviennent à peu près indifférentes, et on n'en arrive pas moins au but qu'on se propose. Car si vous ne faites pas d'exercice, cela vous disposera à engraisser; si vous en faites, vous engraisserez encore, car vous mangerez davantage; et quand l'appetit est savamment satisfait, non-seulement on répare, mais encore on acquiert quand on a besoin d'acquérir.

Si vous dormez beaucoup, le sommeil est incrassant; si vous dormez peu, votre digestion ira plus vite, et vous mangerez davantage.

Il ne s'agit donc que d'indiquer la manière dont doivent toujours se nourrir ceux qui désirent arrondir leurs formes; et cette tâche ne peut être difficile, après les divers principes que nous avons déjà établis.

Pour résoudre le problème, il faut présenter à l'estomac des aliments qui l'occupent sans le fatiguer, et aux puissances assimilatives des matériaux qu'elles puissent tourner en graisse.

Essayons de tracer la journée alimentaire d'un sylphe ou d'une sylphide à qui l'envie aura pris de se matérialiser.

Règle générale : on mangera beaucoup de pain frais et fait dans la journée, on se gardera bien d'en écarter la mie.

On prendra, avant huit heures du matin, et au lit, s'il le faut, un potage au pain ou aux pâtes, pas trop copieux, afin qu'il passe vite, ou, si on veut, une tasse de bon chocolat.

A onze heures, on déjeunera avec des œufs frais, brouillés ou sur le plat, des petits pâtés, des côtelettes, et ce qu'on voudra; l'essentiel est qu'il y ait des œufs. La tasse de café ne nuira pas.

L'heure du dîner aura été réglée de manière à ce que le déjeuner ait passé avant qu'on se mette à table ; car nous avons coutume de dire que quand l'ingestion d'un repas empiète sur la digestion du précédent, il y a malversation.

Après le déjeuner, on fera un peu d'exercice : les hommes, si l'état qu'ils ont embrassé le permet, car le devoir avant tout ; les dames iront au bois de Boulogne, aux Tuileries, chez leur couturière, chez leur marchande de modes, dans les magasins de nouveautés, et chez leurs amies, pour causer de ce qu'elles auront vu. Nous tenons pour certain qu'une pareille causerie est éminemment médicamenteuse, par le grand contentement qui l'accompagne.

A dîner, potage, viande et poisson à volonté ; mais on y joindra les mets au riz, les macaronis, les pâtisseries sucrées, les crèmes douces, les charlottes, etc.

Au dessert, les biscuits de Savoie, babas et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre.

Ce régime, quoique circonscrit en apparence, est cependant susceptible d'une grande variété ; il admet tout le règne animal, et on aura grand soin de changer l'espèce, l'apprêt et l'assaisonnement des divers mets farineux dont on fera usage et qu'on relèvera par tous les moyens connus, afin de prévenir le dégoût, qui opposerait un obstacle invincible à toute amélioration ultérieure.

On boira de la bière par préférence, sinon des vins de Bordeaux, ou du midi de la France.

On fuira les acides, excepté la salade, qui réjouit le cœur. On sucrera les fruits qui en sont susceptibles, on ne prendra pas de bains trop froids ; on tâchera de respirer de temps en temps l'air pur de la campagne ; on mangera beaucoup de raisin dans la saison ; on ne s'exténuera pas au bal à force de danser.

On se couchera vers onze heures dans les jours ordinaires, et pas plus tard qu'une heure du matin dans les *extra*.

On engraisse les moutons, les veaux, les bœufs, la volaille, les carpes, les écrevisses, les huîtres ; d'où je déduis la maxime générale : *Tout ce qui mange peut s'engraisser, pourvu que les aliments soient bien convenablement choisis.*

MÉDITATION XXIII.

DU JEUNE.

93. DÉFINITION. — Le jeûne est une abstinence volontaire d'aliments dans un but moral ou religieux.

Quoique le jeûne soit contraire à un de nos penchants, ou plutôt de nos besoins les plus habituels, il est cependant de la plus haute antiquité.

ORIGINE DU JEUNE. Les hommes affligés de calamités publiques ou particulières se sont livrés à la tristesse, et ont négligé de prendre de la nourriture; ensuite ils ont regardé cette abstinence volontaire comme un acte de religion.

Ils ont cru qu'en macérant leur corps quand leur âme était désolée, ils pouvaient émouvoir la miséricorde des dieux; et cette idée saisissant tous les peuples, leur a inspiré le deuil, les vœux, les prières, les sacrifices, les mortifications et l'abstinence.

Enfin, Jésus-Christ étant venu sur la terre a sanctifié le jeûne, et toutes les sectes chrétiennes l'ont adopté avec plus ou moins de mortifications.

MÉDITATION XXIV.

DE L'ÉPUISEMENT.

94. — On entend par épuisement un état de faiblesse, de langueur et d'accablement, causé par des circonstances antécédentes, et qui rend plus difficile l'exercice des fonctions vitales. On peut, en n'y comprenant pas l'épuisement causé pas la privation des aliments, en compter trois espèces :

L'épuisement causé par la fatigue musculaire, l'épuisement causé par les travaux de l'esprit, et l'épuisement causé par les excès génésiques.

Un remède commun aux trois espèces d'épuisement est la cessation immédiate des actes qui ont amené cet état, sinon maladif, du moins très-voisin de la maladie.

TRAITEMENT. Après ce préliminaire indispensable, la gastronomie est là, toujours prête à présenter des ressources.

A l'homme excédé par l'exercice trop prolongé de ses forces musculaires, elle offre un bon potage, du vin généreux, de la viande faite, et le sommeil.

Au savant qui s'est laissé entraîner par les charmes de son sujet, un exercice au grand air pour rafraîchir son cerveau, le bain pour détendre ses fibres irritées, la volaille, les légumes herbacés et le repos.

Enfin nous apprendrons, par l'observation suivante, ce qu'elle

peut faire pour celui qui oublie que la volupté a ses limites et le plaisir ses dangers.

95. CURE OPÉRÉE PAR LE PROFESSEUR. — J'allai un jour faire une visite à un de mes meilleurs amis (M. Rubat); on me dit qu'il était malade, et effectivement je le trouvai en robe de chambre auprès de son feu, et en attitude d'affaissement.

Sa physionomie m'effraya : il avait le visage pâle, les yeux brillants, et sa lèvre tombait de manière à laisser voir les dents de la mâchoire inférieure, ce qui avait quelque chose de hideux.

Je m'enquis avec intérêt de la cause de ce changement subit; il hésita, je le pressai, et après quelque résistance : « Mon ami, dit-il » en rougissant, tu sais que ma femme est jalouse, et que cette manie » m'a fait passer bien des mauvais moments. Depuis quelques jours, » il lui en a pris une crise effroyable, et c'est en voulant lui prouver » qu'elle n'a rien perdu de mon affection et qu'il ne se fait à son pré- » judice aucune dérivation du tribut conjugal, que je me suis mis en » cet état. — Tu as donc oublié, lui dis-je, et que tu as quarante- » cinq ans, et que la jalousie est un mal sans remède? Ne sais-tu pas » *furens quid fœmina possit?* » Je tins encore quelques autres propos peu galants, car j'étais en colère.

« Voyons, au surplus, continuai-je : ton pouls est petit, dur, con- » centré; que vas-tu faire? — Le docteur, me dit-il, sort d'ici; il a » pensé que j'avais une fièvre nerveuse, et a ordonné une saignée » pour laquelle il doit incessammeut m'envoyer le chirurgien. — Le » chirurgien! m'écriai-je, garde-t'en bien, ou tu es mort; chasse-le » comme un meurtrier, et dis-lui que je me suis emparé de toi, corps » et âme. Au surplus, ton médecin connaît-il la cause occasionnelle » de ton mal? — Hélas! non, une mauvaise honte m'a empêché de » lui faire une confession entière. — Eh bien, il faut le prier de passer » chez toi. Je vais te faire une potion appropriée à ton état; en atten- » dant prends ceci. » Je lui présentai un verre d'eau saturée de sucre, qu'il avala avec la confiance d'Alexandre et la foi du charbonnier.

Alors je le quittai et courus chez moi pour y mixtionner, fonctionner et élaborer un magistère réparateur qu'on trouvera dans les *Variétés*, avec les divers modes que j'adoptai pour me hâter; car, en pareil cas, quelques heures de retard peuvent donner lieu à des accidents irréparables.

Je revins bientôt armé de ma potion, et déjà je trouvai du mieux; la couleur reparaissait aux joues, l'œil était détendu; mais la lèvre pendait toujours avec une effrayante difformité.

Le médecin ne tarda pas à reparaître; je l'instruisis de ce que j'avais fait, et le malade fit ses aveux. Son front doctoral prit d'abord nn aspect sévère; mais bientôt, nous regardant avec un air où il y avait un peu

« d'ironie : Vous ne devez pas être étonné, dit-il à mon ami, que je n'aie
» pas deviné une maladie qui ne convient ni à votre âge ni à votre état,
» et il y a de votre part trop de modestie à en cacher la cause, qui ne
» pouvait que vous faire honneur. J'ai encore à vous gronder de ce
» que vous m'avez exposé à une erreur qui aurait pu vous être fu-
» neste. Au surplus, mon confrère, ajouta-t-il en me faisant un salut
» que je lui rendis avec usure, vous a indiqué la bonne route ; prenez
» son potage, quel que soit le nom qu'il y donne, et si la fièvre vous
» quitte, comme je le crois, déjeunez demain avec une tasse de cho-
» colat dans laquelle vous ferez délayer deux jaunes d'œufs frais. »

A ces mots il prit sa canne, son chapeau, et nous quitta, nous laissant fort tentés de nous égayer à ses dépens.

Bientôt je fis prendre à mon malade une forte tasse de mon élixir de vie ; il le but avec avidité, et voulait redoubler ; mais j'exigeai un ajournement de deux heures, et lui servis une seconde dose avant de me retirer.

Le lendemain, il était sans fièvre et presque bien portant ; il déjeuna suivant l'ordonnance, continua la potion, et put vaquer dès le surlendemain à ses occupations ordinaires ; mais la lèvre rebelle ne se releva qu'après le troisième jour.

Peu de temps après l'affaire transpira, et toutes les dames en chuchotaient entre elles.

Quelques-unes admiraient mon ami, presque toutes le plaignaient, et le professeur gastronome fut glorifié.

Nota. La méditation sur l'histoire de la cuisine se trouvant citée dans le deuxième volume de l'art de la cuisine (Carême), nous la supprimons ici.

MÉDITATION XXV.

DES RESTAURATEURS.

96. — Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs.

L'établissement se nomme *restaurant ;* celui qui le dirige est le *restaurateur*. On appelle simplement *carte* l'état nominatif des mets, avec l'indication du prix, et *carte à payer* la note de la quantité des mets fournis et de leur prix.

Parmi ceux qui accourent en foule chez les restaurateurs, il en est peu qui se doutent qu'il est impossible que celui qui créa le restaurant ne fût pas un homme de génie et un observateur profond.

Nous allons aider la paresse, et suivre la filiation des idées dont la succession dut amener cet établissement si usuel et si commode.

97. ÉTABLISSEMENT. — Vers 1770, après les jours glorieux de Louis XIV, les roueries de la régence et la longue tranquillité du ministère du cardinal de Fleury, les étrangers n'avaient encore à Paris que bien peu de ressources sous le rapport de la bonne chère.

Ils étaient forcés d'avoir recours à la cuisine des aubergistes, qui était généralement mauvaise. Il existait quelques hôtels avec table d'hôte, qui, à peu d'exceptions près, n'offraient que le strict nécessaire, et qui d'ailleurs avaient une heure fixe.

On avait bien la ressource des traiteurs; mais ils ne livraient que des pièces entières, et celui qui voulait régaler quelques amis était forcé de commander à l'avance, de sorte que ceux qui n'avaient pas le bonheur d'être invités dans quelque maison opulente, quittaient la grande ville sans connaître les ressources et les délices de la cuisine parisienne.

Un ordre de choses qui blessait des intérêts si journaliers ne pouvait pas durer, et déjà quelques penseurs rêvaient une amélioration.

Enfin il se trouva un homme de tête qui jugea qu'une cause aussi active ne pouvait rester sans effet; que le même besoin se reproduisant chaque jour vers les mêmes heures, les consommateurs viendraient en foule là où ils seraient certains que ce besoin serait agréablement satisfait; que, si l'on détachait une aile de volaille en faveur du premier venu, il ne manquerait pas de s'en présenter un second qui se contenterait de la cuisse; que l'abscision d'une première tranche dans l'obscurité de la cuisine ne déshonorerait pas le restant de la pièce; qu'on ne regarderait pas à une légère augmentation de payement quand on aurait été bien, promptement et proprement servi; qu'on n'en finirait jamais dans un détail nécessairement considérable, si les convives pouvaient disputer sur le prix et la qualité des plats qu'ils auraient demandés; que d'ailleurs la variété des mets, combinée avec la fixité des prix, aurait l'avantage de pouvoir convenir à toutes les fortunes.

Cet homme pensa encore à beaucoup de choses qu'il est facile de deviner. Celui-là fut le premier *restaurateur,* et créa une profession qui commande à la fortune toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

98. AVANTAGES DES RESTAURANTS. — L'adoption des restaurateurs, qui de France a fait le tour de l'Europe, est d'un avantage extrême pour tous les citoyens, et d'une grande importance pour la science.

1° Par ce moyen, tout homme peut dîner à l'heure qui lui con-

vient, d'après les circonstances où il se trouve placé par ses affaires ou ses plaisirs.

2° Il est certain de ne pas outrepasser la somme qu'il a jugé à propos de fixer pour son repas, parce qu'il sait d'avance le prix de chaque plat qui lui est servi.

3° Le compte étant une fois fait avec sa bourse, le consommateur peut, à sa volonté, faire un repas solide, délicat ou friand, l'arroser des meilleurs vins français ou étrangers, l'aromatiser de moka et le parfumer des liqueurs des deux mondes, sans autres limites que la vigueur de son appétit ou la capacité de son estomac. Le salon d'un restaurateur est l'Éden des gourmands.

4° C'est encore une chose extrêmement commode pour les voyageurs, pour les étrangers, pour ceux dont la famille réside momentanément à la campagne, et pour tous ceux, en un mot, qui n'ont point de cuisine chez eux, ou qui en sont momentanément privés.

Avant l'époque dont nous avons parlé (1770), les gens riches et puissants jouissaient presque exclusivement de deux grands avantages : ils voyageaient avec rapidité et faisaient constamment bonne chère.

L'établissement des nouvelles voitures qui font cinquante lieues en vingt-quatre heures a effacé le premier privilége; l'établissement des restaurateurs a détruit le second : par eux, la meilleure chère est devenue populaire.

Tout homme qui peut disposer de quinze à vingt francs, et qui s'assied à la table d'un restaurateur de première classe, est aussi bien et même mieux traité que s'il était à la table d'un prince; car le festin qui s'offre à lui est tout aussi splendide, et ayant en outre tous les mets à commandement, il n'est gêné par aucune considération personnelle.

99. EXAMEN DU SALON. — Le salon d'un restaurateur, examiné avec un peu de détail, offre à l'œil scrutateur du philosophe un tableau digne de son intérêt par la variété des situations qu'il rassemble.

Le fond est occupé par la foule des consommateurs solidaires, qui commandent à haute voix, attendent avec impatience, mangent avec précipitation, payent, et s'en vont.

On y voit des familles voyageuses qui, contentes d'un repas frugal, l'aiguisent cependant par quelques mets qui leur étaient inconnus, et paraissent jouir avec plaisir d'un spectacle tout à fait nouveau pour elles.

Près de là sont deux époux parisiens : on les distingue par le chapeau et le schall suspendus sur leur tête; on voit que, depuis longtemps, ils n'ont plus rien à se dire; ils ont fait la partie d'aller à

quelque petit spectacle, et il y a à parier que l'un des deux y dormira.

Plus loin sont deux amants; on en juge par l'empressement de l'un, les petites mignardises de l'autre et la gourmandise de tous les deux. Le plaisir brille dans leurs yeux; et par le choix qui préside à la composition de leur repas, le présent sert à deviner le passé et à prévoir l'avenir.

Au centre est une table meublée d'habitués qui, le plus souvent, obtiennent un rabais et dînent à prix fixe. Ils connaissent par leur nom tous les garçons de salle, et ceux-ci leur indiquent en secret ce qu'il y a de plus frais et de plus nouveau; ils sont là comme un fonds de magasin, comme un centre autour duquel les groupes viennent se former, ou, pour mieux dire, comme les canards privés dont on se sert en Bretagne pour attirer les canards sauvages.

On y rencontre aussi des individus dont tout le monde connaît la figure, et dont personne ne sait le nom. Ils sont à l'aise comme chez eux, et cherchent assez souvent à engager la conversation avec leurs voisins. Ils appartiennent à quelques-unes de ces espèces qu'on ne rencontre qu'à Paris, et qui, n'ayant ni propriété, ni capitaux, ni industrie, n'en font pas moins une forte dépense.

Enfin, on aperçoit çà et là des étrangers, et surtout des Anglais; ces derniers se bourrent de viandes à portions doubles, demandent tout ce qu'il y a de plus cher, boivent les vins les plus fumeux, et ne se retirent pas toujours sans aides.

On peut vérifier chaque jour l'exactitude de ce tableau, et s'il est fait pour piquer la curiosité, peut-être pourrait-il affliger la morale.

100. ÉMULATION. — Nous avons dit que l'établissement des restaurateurs avait été d'un grande importance pour l'établissement de la science.

Effectivement, dès que l'expérience a pu apprendre qu'un seul ragoût éminemment traité suffisait pour faire la fortune de l'inventeur, l'intérêt, ce puissant mobile, a allumé toutes les imaginations et mis en œuvre tous les préparateurs.

L'analyse a découvert des parties esculentes dans des substances jusqu'ici réputées inutiles; des comestibles nouveaux ont été trouvés, les anciens ont été améliorés, les uns et les autres ont été combinés de mille manières. Les inventions étrangères ont été importées; l'univers entier a été mis à contribution, et il est tel de nos repas où l'on pourrait faire un cours complet de géographie alimentaire.

101. RESTAURATEURS A PRIX FIXE. — Tandis que l'art suivait ainsi un mouvement d'ascension, tant en découvertes qu'en cherté (car il faut toujours que la nouveauté se paye), le même motif, c'est-à-dire

l'espoir du gain, lui donnait un mouvement contraire, du moins relativement à la dépense.

Quelques restaurateurs se proposèrent pour but de joindre la bonne chère à l'économie, et en se rapprochant des fortunes médiocres, qui sont nécessairement les plus nombreuses, de s'assurer ainsi de la foule des consommateurs.

Ils cherchaient, dans les objets d'un prix peu élevé, ceux qu'une bonne préparation peut rendre agréables.

Ils trouvaient dans la viande de boucherie, toujours bonne à Paris, et dans le poisson de mer qui y abonde, une ressource inépuisable; et pour complément, des légumes et des fruits, que la nouvelle culture donne toujours à bon marché. Ils calculaient ce qui est rigoureusement nécessaire pour remplir un estomac d'une capacité ordinaire et apaiser une soif non cynique.

Ils observaient qu'il est beaucoup d'objets qui ne doivent leur prix qu'à la nouveauté ou à la saison, et qui peuvent être offerts un peu plus tard et dégagés de cet obstacle; enfin, ils sont venus peu à peu à un point de précision tel, qu'en gagnant 25 ou 30 pour cent, ils ont pu donner à leurs habitués, pour deux francs, et même moins, un dîner suffisant, et dont tout homme bien né peut se contenter, puisqu'il en coûterait au moins mille francs par mois pour tenir, dans une maison particulière, une table aussi bien fournie et aussi variée.

Les amateurs ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine.

Quelques-uns de ces établissements ont dû leur prospérité à des causes spéciales, savoir : *le Veau qui tette*, aux pieds de mouton; le. . . . . au gras-double sur le gril; *les Frères Provençaux*, à la morue à l'ail; *Véry*, aux entrées truffées; *Robert*, aux dîners commandés; *Baleine*, aux soins qu'il se donnait pour avoir d'excellent poisson; et *Henneveu*, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage.

MÉDITATION XXVI.

BOUQUET.

102. MYTHOLOGIE GASTRONOMIQUE. — Gastéréa est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût.

Elle pourrait prétendre à l'empire de l'univers ; car l'univers n'est rien sans la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Elle se plaît particulièrement sur les coteaux où la vigne fleurit, sur ceux que l'oranger parfume, dans les bosquets où la truffe s'élabore, dans les pays abondants en gibier et en fruits.

Quand elle daigne se montrer, elle apparaît sous la figure d'une jeune fille : sa ceinture est couleur de feu ; ses cheveux sont noirs, ses yeux bleu d'azur, et ses formes pleines de grâces ; belle comme Vénus, elle est surtout souverainement jolie.

Elle se montre rarement aux mortels ; mais sa statue les console de son invisibilité. Un seul sculpteur a été admis à contempler tant de charmes, et tel a été le succès de cet artiste aimé des dieux, que quiconque voit son ouvrage croit y reconnaître les traits de la femme qu'il a le plus aimée.

De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marbres de ses palais.

Son temple est bâti sur cette montagne célèbre à laquelle Mars a donné son nom ; il est posé sur un socle immense de marbre blanc, sur lequel on monte de tous côtés par cent marches.

C'est dans ce bloc révéré que sont percés ces souterrains mystérieux où l'art interroge la nature et la soumet à ses lois.

C'est là que l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, réunissent, triturent, amalgament et produisent des effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause.

C'est de là enfin que s'échappent à des époques déterminées, des recettes merveilleuses dont les auteurs aiment à rester inconnus, parce que leur bonheur est dans leur conscience, et que leur récompense consiste à savoir qu'ils ont reculé les bornes de la science et procuré aux hommes des jouissances nouvelles.

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par cent colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.

Nous n'entrerons pas dans le détail des merveilles que cet édifice renferme ; il suffira de dire que les sculptures qui en ornent les frontons, ainsi que les bas-reliefs qui en décorent l'enceinte, sont consacrés à la mémoire des hommes qui ont bien mérité de leurs semblables par des inventions utiles, telles que l'application du feu aux besoins de la vie, l'invention de la charrue, et autres pareilles.

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse : elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.

Le baldaquin de cristal qui la couvre est soutenu par huit colonnes

de même matière ; et ces colonnes, continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans le lieu saint une clarté qui a quelque chose de divin.

Le culte de la déesse est simple : chaque jour, au lever du soleil, ses prêtres viennent enlever la couronne de fleurs qui orne sa statue, en placent une nouvelle, et chantent en chœur un des hymnes nombreux par lesquels la poésie a célébré les biens dont l'immortelle comble le genre humain.

Ces prêtres sont au nombre de douze, présidés par le plus âgé : ils sont choisis parmi les plus savants ; et les plus beaux, toutes choses égales, obtiennent la préférence. Leur âge est celui de la maturité ; ils sont sujets à la vieillesse, mais jamais à la caducité ; l'air qu'ils respirent dans le temple les en défend.

Les fêtes de la déesse égalent le nombre des jours de l'année ; car elle ne cesse jamais de verser ses bienfaits ; mais parmi ces jours, il en est un qui lui est spécialement consacré : c'est le VINGT-UN SEPTEMBRE, appelé le *grand halel gastronomique.*

En ce jour solennel, la ville reine est, dès le matin, environnée d'un nuage d'encens ; le peuple, couronné de fleurs, parcourt les rues en chantant les louanges de la déesse ; les citoyens s'appellent par les titres de la plus aimable parenté ; tous les cœurs sont émus des plus doux sentiments ; l'atmosphère se charge de sympathie, et propage partout l'amour et l'amitié.

Une partie de la journée se passe dans ces épanchements, et à l'heure déterminée par l'usage, la foule se porte vers le temple où doit se célébrer le banquet sacré.

Dans le sanctuaire, aux pieds de la statue, s'élève une table destinée au collége des prêtres. Une autre table de douze cents couverts a été préparée sous le dôme pour des convives des deux sexes. Tous les arts ont concouru à l'ornement de ces tables solennelles ; rien de si élégant ne parut jamais dans le palais des rois.

Les prêtres arrivent d'un pas grave et d'un air préparé ; ils sont vêtus d'une tunique blanche de laine de Cachemire, une broderie incarnat en orne les bords, et une ceinture de même couleur en ramasse les plis ; leur physionomie annonce la santé et la bienveillance ; ils s'asseyent après s'être réciproquement salués.

Déjà des serviteurs vêtus de fin lin ont placé les mets devant eux : ce ne sont point des préparations communes faites pour apaiser des besoins vulgaires ; rien n'est servi sur cette table auguste qui n'en ait été jugé digne, et qui ne tienne à la sphère transcendante, tant par le choix de la matière que par la profondeur du travail.

Les vénérables consommateurs sont au-dessus de leurs fonctions : leur conversation paisible et substantielle roule sur les merveilles de

la création et la puissance de l'art ; ils mangent avec lenteur et savourent avec énergie ; le mouvement imprimé à leur mâchoire a quelque chose de moelleux ; on dirait que chaque coup de dent a un accent particulier, et s'il leur arrive de promener la langue sur leurs lèvres vernissées, l'auteur des mets en consommation en acquiert une gloire immortelle.

Les boissons, qui se succèdent par intervalles, sont dignes de ce banquet ; elles sont versées par douze jeunes filles choisies, pour ce jour seulement, par un comité de peintres et de sculpteurs ; elles sont vêtues à l'athénienne, costume heureux qui favorise la beauté sans alarmer la pudeur.

Les prêtres de la déesse n'affectent point de détourner des regards hypocrites tandis que de jolies mains font couler pour eux les délices des deux mondes ; mais tout en admirant le plus bel ouvrage du Créateur, la retenue de la sagesse ne cesse pas de siéger sur leur front : la manière dont ils remercient, dont ils boivent, exprime ce double sentiment.

Autour de cette table mystérieuse on voit circuler des rois, des princes et d'illustres étrangers, arrivés exprès de toutes les parties du monde ; ils marchent en silence et observent avec attention : ils sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger, art difficile, et que des peuples entiers ignorent encore.

Pendant que ces choses se passent dans le sanctuaire, une hilarité générale et brillante anime les convives placés autour de la table du dôme.

Cette gaieté est due surtout à ce qu'aucun d'entre eux n'est placé à côté de la femme à laquelle il a déjà tout dit. Ainsi l'a voulu la déesse.

A cette table immense ont été appelés, par choix, les savants des deux sexes qui ont enrichi l'art par leurs découvertes, les maîtres de maison qui remplissent avec tant de grâce les devoirs de l'hospitalité française, les savants cosmopolites à qui la société doit des importations utiles ou agréables, et ces hommes miséricordieux qui nourrissent le pauvre des dépouilles opimes de leur superflu.

Le centre en est évidé, et laisse un grand espace qui est occupé par une foule de prosecteurs et de distributeurs qui offrent et voiturent des parties les plus éloignées tout ce que les convives peuvent désirer.

Là se trouve placé avec avantage tout ce que la nature, dans sa prodigalité, a créé pour la nourriture de l'homme. Ces trésors sont centuplés, non-seulement par leur association, mais encore par les métamorphoses que l'art leur a fait subir. Cet enchanteur a réuni les deux mondes, confondu les règnes et rapproché les distances ; le par-

fum qui s'élève de ces préparations savantes embaume l'air et le remplit de gaz excitateurs.

Cependant de jeunes garçons, aussi beaux que bien vêtus, parcourent le cercle extérieur, et présentent incessamment des coupes remplies de vins délicieux, qui ont tantôt l'éclat du rubis, tantôt la couleur plus modeste de la topaze.

De temps en temps, d'habiles musiciens, placés dans les galeries du dôme, font retentir le temple des accents mélodieux d'une harmonie aussi simple que savante.

Alors les têtes s'élèvent, l'attention est entraînée, et pendant ces courts intervalles, toutes les conversations sont suspendues; mais elles recommencent bientôt avec plus de charme; il semble que ce nouveau présent des dieux ait donné à l'imagination plus de fraîcheur, et à tous les cœurs plus d'abandon.

Lorsque le plaisir de la table a rempli le temps qui lui est assigné, le collége des prêtres s'avance sur le bord de l'enceinte; ils viennent prendre part au banquet, se mêler avec les convives, et boire avec eux le moka que le législateur de l'Orient permet à ses disciples. La liqueur embaumée fume dans des vases rehaussés d'or; et les belles acolytes du sanctuaire parcourent l'assemblée pour distribuer le sucre qui en adoucit l'amertume. Elles sont charmantes, et cependant telle est l'influence de l'air qu'on respire dans le temple de Gastéréa, qu'aucun cœur de femme ne s'ouvre à la jalousie.

Enfin le doyen des prêtres entonne l'hymne de reconnaissance; toutes les voix s'y joignent; les instruments s'y confondent: cet hommage des cœurs s'élève vers le ciel, et le service est fini.

Alors seulement commence le banquet populaire, car il n'est point de véritables fêtes quand le peuple ne jouit pas.

Des tables dont l'œil n'aperçoit pas la fin sont dressées dans toutes les rues, sur toutes les places, au-devant de tous les palais. On s'assied où l'on se trouve; le hasard rapproche les rangs, les âges, les quartiers; toutes les mains se rencontrent et se serrent avec cordialité; on ne voit que des visages contents.

Quoique la grande ville ne soit alors qu'un immense réfectoire, la générosité des particuliers assure l'abondance, tandis qu'un gouvernement paternel veille avec sollicitude pour le maintien de l'ordre, et pour que les dernières limites de la sobriété ne soient pas outrepassées.

Bientôt une musique vive et animée se fait entendre; elle annonce la danse, cet exercice aimé de la jeunesse.

Des salles immenses, des estrades élastiques qui ont été préparées, et des rafraîchissements de toute espèce, ne manqueront pas.

On y court en foule, les uns pour agir, les autres pour encourager

et comme simples spectateurs. On rit en voyant quelques vieillards, animés d'un feu passager, offrir à la beauté un hommage éphémère ; mais le culte de la déesse et la solennité du jour excusent tout.

Pendant long-temps ce plaisir se soutient; l'allégresse est générale, le mouvement universel, et on entend avec peine la dernière heure annoncer le repos. Cependant personne ne résiste à cet appel ; tout s'est passé avec décence ; chacun se retire content de sa journée, et se couche plein d'espoir dans les événements d'une année qui a commencé sous d'aussi heureux auspices.

TRANSITION.

Si l'on m'a lu jusqu'ici avec cette attention que j'ai cherché à faire naître et à soutenir, on a dû voir qu'en écrivant j'ai eu un double but que je n'ai jamais perdu de vue : le premier a été de poser les bases théoriques de la *gastronomie*, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang qui lui est incontestablement dû ; le second, de définir avec précision ce qu'on doit entendre par *gourmandise*, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la gloutonnerie et de l'intempérance, avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue.

Je pourrais quitter la plume et regarder comme finie la tâche que je me suis imposée ; mais en approfondissant des sujets qui touchent à tout, il m'est revenu dans la mémoire beaucoup de choses qui m'ont paru bonnes à écrire, des anecdotes certainement inédites, des bons mots nés sous mes yeux, quelques recettes de haute distinction et autres hors-d'œuvre pareils.

Semés dans la partie théorique, ils en eussent rompu l'ensemble; réunis, j'espère qu'ils seront lus avec plaisir, parce que, tout en s'amusant, on pourra y trouver quelques vérités expérimentales et des développements utiles.

VARIÉTÉS.

I.

L'OMELETTE DU CURÉ.

Tout le monde sait que madame Récamier a occupé, pendant vingt ans, le trône de la beauté à Paris ; qu'elle est extrêmement charitable, et qu'à une certaine époque elle prenait intérêt dans la plupart des entreprises qui avaient pour but de soulager la misère, quelquefois plus poignante dans la capitale que partout ailleurs [1].

Ayant à conférer à ce sujet avec M. le curé de..., elle se rendit chez lui vers les cinq heures de l'après-midi, et fut fort étonnée de le trouver déjà à table.

La chère habitante de la rue du Mont-Blanc croyait que tout le monde, à Paris, dînait à six heures, et ne savait pas que les ecclésiastiques commencent en général de bonne heure, parce qu'il en est beaucoup qui font le soir une légère collation.

Madame Récamier voulait se retirer ; mais le curé la retint, soit parce que l'affaire dont ils avaient à causer n'était pas de nature à l'empêcher de dîner, soit parce qu'une jolie femme n'est jamais un trouble-fête pour qui que ce soit, ou bien enfin parce qu'il vint à s'apercevoir qu'il ne lui manquait qu'un interlocuteur pour faire de son salon un vrai Élysée gastronomique.

Effectivement, le couvert était mis avec une propreté remarquable ; un vin vieux étincelait dans un flacon de cristal ; la porcelaine blanche était de premier choix ; les plats tenus chauds par l'eau bouillante ; et une bonne, à la fois canonique et bien mise, était là prête à recevoir les ordres.

Le repas était limitrophe entre la frugalité et la recherche. Un potage au coulis d'écrevisses venait d'être enlevé, et on voyait sur la table une truite saumonnée, une omelette et une salade.

[1] Ceux-là surtout sont à plaindre, dont les besoins sont ignorés ; car il faut rendre justice aux Parisiens, et dire qu'ils sont charitables et aumôniers. Je faisais, en l'an x, une petite pension hebdomadaire à une vieille religieuse qui gisait à un sixième étage, paralysée de la moitié du corps. Cette brave fille recevait assez de la bienfaisance des voisins pour vivre à peu près confortablement et pour nourrir une sœur con[illegible] qui s'était attachée à son sort.

« Mon dîner vous apprend ce que vous ne savez peut-être pas, dit » le pasteur en souriant; c'est aujourd'hui jour maigre suivant les lois » de l'Église. » Notre amie s'inclina en signe d'assentiment; mais des mémoires particuliers assurent qu'elle rougit un peu, ce qui n'empêcha pas le curé de manger.

L'exécution avait commencé par la truite, dont la partie supérieure était en consommation; la sauce indiquait une main habile, et une satisfaction intérieure paraissait sur le front du pasteur.

Après ce premier plat, il attaqua l'omelette, qui était ronde, ventrue, et cuite à point.

Au premier coup de la cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat; le plat en paraissait plein, et la chère Juliette avouait que l'eau lui en était venue à la bouche.

Ce mouvement sympathique n'échappa pas au curé, accoutumé à surveiller les passions des hommes; et ayant l'air de répondre à une question que madame Récamier s'était bien gardée de faire : « C'est » une omelette au thon, dit-il; ma cuisinière les entend à merveille, » et peu de gens y goûtent sans m'en faire compliment. — Je n'en suis » pas étonnée, répondit l'habitante de la Chaussée-d'Antin; et jamais » omelette si appétissante ne parut sur nos tables mondaines. »

La salade survint. (J'en recommande l'usage à tous ceux qui ont confiance en moi; la salade rafraîchit sans affaiblir, et conforte sans irriter : j'ai coutume de dire qu'elle rajeunit.)

Le dessert vint en son lieu; il consistait en un fromage de Semoncel, trois pommes de Calville et un pot de confitures.

La bonne approcha une petite table ronde, telle qu'on en avait autrefois et qu'on nommait *guéridon*, sur laquelle elle posa une tasse de moka bien limpide, bien chaud, et dont l'arome remplit l'appartement.

Après l'avoir siroté (*siped*), le curé dit ses grâces, et ajouta en se levant : « Je ne prends jamais de liqueurs fortes; c'est un superflu » que j'offre toujours à mes convives, mais dont je ne fais aucun » usage personnel. Je me réserve ainsi un secours pour l'extrême vieil- » lesse, si Dieu me fait la grâce d'y parvenir. »

Pendant que ces choses se passaient, le temps avait couru, six heures arrivaient; madame Récamier se hâta donc de remonter en voiture, car elle avait ce jour-là à dîner quelques amis dont je faisais partie. Elle arriva tard, encore tout émue de ce qu'elle avait vu et flairé.

Il ne fut question, pendant tout le repas, que du menu du curé et surtout de son omelette au thon.

Madame Récamier eut soin de la louer sous les divers rapports de la taille, de la rondeur, de la tournure.

Le sujet de conversation épuisé, on passa à d'autres; et quant à moi, propagateur de vérités utiles, je crus devoir tirer de l'obscurité une préparation que je crois aussi saine qu'agréable. Je chargeai mon maître-queux de s'en procurer la recette avec les détails les plus minutieux, et je la donne d'autant plus volontiers aux amateurs que je ne l'ai trouvée dans aucun dispensaire.

PRÉPARATION DE L'OMELETTE AU THON.

Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpes bien lavées, que vous ferez blanchir, en les plongeant, pendant cinq minutes, dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Ayez pareillement gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalote déjà coupée en atomes.

Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très-bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette, mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur la cendre chaude.

Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire, et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Étalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangée de suite.

Ce mets doit être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions d'amateurs où l'on sait ce qu'on fait et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vin vieux, et on verra merveilles.

NOTES THÉORIQUES POUR LES PRÉPARATIONS.

1° On doit sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas; ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

2° Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

3° Le plat doit être légèrement chauffé; car s'il était froid, la porcelaine soustrairait tout le calorique de l'omelette, et il ne lui en resterait pas assez pour fondre la maître d'hôtel sur laquelle elle est assise.

II.

LES ŒUFS AU JUS.

Je voyageais un jour avec deux dames que je conduisais à Melun.

Nous n'étions pas partis très-matin, et nous arrivâmes à Montgeron avec un appétit qui menaçait de tout détruire.

Menaces vaines : l'auberge où nous descendîmes, quoique d'une assez bonne apparence, était dépourvue de provisions ; trois diligences et deux chaises de poste avaient passé, et, semblables aux sauterelles d'Égypte, avaient tout dévoré.

Ainsi disait le chef.

Cependant je voyais tourner une broche chargée d'un gigot tout à fait comme il faut, et sur lequel les dames, par habitude, jetaient des regards très-coquets.

Hélas ! elles s'adressaient mal, le gigot appartenait à trois Anglais qui l'avaient apporté, et l'attendaient sans impatience en buvant du champagne (*prating over a bottle of champain.*)

« Mais du moins, dis-je d'un air moitié chagrin et moitié suppliant, » ne pourriez-vous pas nous brouiller des œufs dans le jus de ce gigot ? » Avec ces œufs et une tasse de café à la crème nous nous résigne- » rons. — Oh ! très-volontiers, repondit le chef ; le jus nous appartient » de droit public, et je vais de suite faire votre affaire. » Sur quoi il se mit à casser les œufs avec précaution.

Quand je le vis occupé, je m'approchai du feu, et tirant de ma poche un couteau de voyage, je fis au gigot défendu une douzaine de profondes blessures, par lesquelles le jus dut s'écouler jusqu'à la dernière goutte.

A cette première opération, je joignis l'attention d'assister à la concoction des œufs, de peur qu'il ne fût fait quelque distraction à notre préjudice. Quand ils furent à point, je m'en emparai et les portai à l'appartement qu'on nous avait préparé.

Là, nous nous en régalâmes, et rîmes comme des fous de ce qu'en réalité nous avalions la substance du gigot, en ne laissant à nos amis les Anglais que la peine de mâcher le résidu.

III.

LE PIÉGE.

Le chevalier de Langeac avait une assez belle fortune, qui s'était écoulée par les exutoires obligés qui environnent tout homme qui est riche, jeune et beau garçon.

Il en avait rassemblé les débris, et au moyen d'une petite pension qu'il recevait du gouvernement, il avait à Lyon une existence agréable dans la meilleure société, car l'expérience lui avait donné de l'ordre.

Quoique toujours galant, il s'était cependant retiré de fait du service des dames; il se plaisait encore à faire leur partie à tous les jeux de commerce, qu'il jouait également bien; mais il défendait contre elles son argent, avec le sang-froid qui caractérise ceux qui ont renoncé à leurs bontés.

La gourmandise s'était enrichie de la perte de ses autres penchants; on peut dire qu'il en faisait profession; et comme il était d'ailleurs fort aimable, il recevait tant d'invitations qu'il ne pouvait y suffire.

Lyon est une ville de bonne chère; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne; le gibier des coteaux voisins est excellent; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde, et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.

Le chevalier de Langeac avait donc sa place marquée aux meilleures tables de la ville; mais celle où il se plaisait spécialement était celle de M. A***, banquier fort riche et amateur distingué. Le chevalier mettait cette préférence sur le compte de la liaison qu'ils avaient contractée en faisant ensemble leurs études. Les malins (car il y en a partout) l'attribuaient à ce que M. A*** avait pour cuisinier le meilleur élève de Ramier, traiteur habile qui florissait dans ces temps reculés.

Quoi qu'il en soit, vers la fin de l'hiver de 1780, le chevalier de Langeac reçut un billet par lequel M. A*** l'invitait à souper à dix jours de là (car on soupait alors), et mes mémoires secrets assurent qu'il tressaillit de joie en pensant qu'une citation à si longs jours indiquait une séance solennelle et une festivité de premier ordre.

Il se rendit au jour et à l'heure fixés, et trouva les convives rassemblés au nombre de dix, tous amis de la joie et de la bonne chère; le mot *gastronome* n'avait pas encore été tiré du grec, ou du moins n'était pas usuel comme aujourd'hui.

Bientôt un repas substantiel leur fut servi; on y voyait entre autres un énorme aloyau dans son jus, une fricassée de poulets bien garnie, une tranche de veau de la plus belle apparence, et une très-belle carpe farcie.

Tout cela était beau et bon, mais ne répondait pas, aux yeux du chevalier, à l'espoir qu'il avait conçu d'après une invitation ultra-décadaire.

Une autre singularité le frappait : les convives, tous gens de bon appétit, ou ne mangeaient pas, ou ne mangeaient que du bout des

lèvres; l'un avait la migraine, l'autre se sentait un frisson, un troisième avait dîné tard, ainsi des autres. Le chevalier s'étonnait du hasard qui avait accumulé sur cette soirée des dispositions aussi anticonviviales, et se croyant chargé de représenter tous ces invalides, attaquait hardiment, tranchait avec précision, et mettait en action un grand pouvoir d'intussusception.

Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides; un énorme dindon de Crémieux faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise), parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan.

A cette apparition, le chevalier sentit se ranimer sa valeur expirante, tandis que les autres avaient l'air de rendre les derniers soupirs. Exalté par le changement de vins, il triomphait de leur impuissance, et toastait leur santé de nombreuses rasades dont il arrosait un tronçon considérable de brochet qui avait suivi l'entre-cuisse du dindon.

Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga, car les sucreries n'entraient jamais dans son budget.

On a vu qu'il avait déjà eu deux étonnements dans la soirée : le premier, de voir une chère par trop solide; l'autre, de trouver des convives trop mal disposés; il devait en éprouver un troisième bien autrement motivé.

Effectivement, au lieu de servir le dessert, les domestiques enlevèrent tout ce qui couvrait la table, argenterie et linge, en donnèrent d'autres aux convives, et y posèrent quatre entrées nouvelles, dont le fumet s'éleva jusqu'aux cieux.

C'étaient des ris de veau au coulis d'écrevisses, des laitances aux truffes, un brochet piqué et farci, et des ailes de bartavelles à la purée de champignons.

Semblable à ce vieillard magicien dont parle l'Arioste, qui, ayant la belle Armide en sa puissance, ne fit pour la déshonorer que d'impuissants efforts, le chevalier fut atterré à la vue de tant de bonnes choses qu'il ne pouvait plus fêter, et commença à soupçonner qu'on avait eu de méchantes intentions.

Par un effet contraire, tous les autres convives se sentirent ranimés; l'appétit revint, les migraines disparurent, un écartement ironique semblait agrandir leurs bouches; et ce fut leur tour de boire à la santé du chevalier, dont les pouvoirs étaient finis.

Il faisait cependant bonne contenance, et semblait vouloir faire tête à l'orage; mais à la troisième bouchée, la nature se révolta, et son estomac menaça de le trahir. Il fut donc forcé de rester inactif, et, comme on dit en musique, il compta des pauses.

Que ne ressentit-il pas au troisième changement, quand il vit arriver par douzaines des bécassines, blanches de graisse, dormant sur des rôties officielles; un faisan, oiseau très-rare alors et arrivé des bords de la Seine; un thon frais, et tout ce que la cuisine du temps et le petit four présentaient de plus élégant en entremets!

Il délibéra, et fut sur le point de rester, de continuer, et de mourir bravement sur le champ de bataille : ce fut le premier cri de l'honneur bien ou mal entendu. Mais bientôt l'égoïsme vint à son secours, et l'amena à des idées plus modérées.

Il réfléchit qu'en pareil cas la prudence n'est pas lâcheté, qu'une mort par indigestion prête toujours au ridicule, et que l'avenir lui gardait sans doute bien des compensations pour ce désappointement; il prit donc son parti, et jetant sa serviette : « Monsieur, dit-il au fi- » nancier, on n'expose pas ainsi ses amis; il y a perfidie de votre part, » et je ne vous verrai de ma vie. » Il dit et disparut.

Son départ ne fit pas une très-grande sensation; il annonçait le succès d'une conspiration qui avait pour but de le mettre en face d'un bon repas dont il ne pourrait pas profiter, et tout le monde était dans le secret.

Cependant le chevalier bouda plus long-temps qu'on n'aurait cru; il fallut quelques prévenances pour l'apaiser; enfin il revint avec les becfigues, et il n'y pensait plus à l'apparition des truffes.

IV.

LE TURBOT.

La Discorde avait tenté un jour de s'introduire dans le sein d'un des ménages les plus unis de la capitale. C'était justement un samedi, jour de sabbat : il s'agissait d'un turbot à cuire; c'était à la campagne, et cette campagne était Villecrêne.

Ce poisson, qu'on disait arraché à une destinée bien plus glorieuse, devait être servi le lendemain à une réunion de bonnes gens dont je faisais partie; il était frais, dodu, brillant à satisfaction; mais ses dimensions excédaient tellement tous les vases dont on pouvait disposer, qu'on ne savait comment le préparer.

« Eh bien, on le partagera en deux, disait le mari. — Oserais-tu » bien déshonorer ainsi cette pauvre créature? disait la femme. — Il » le faut bien, ma chère, puisqu'il n'y a pas moyen de faire autre- » ment. Allons, qu'on apporte le couperet, et bientôt ce sera chose » faite. — Attendons encore, mon ami, on y sera toujours à temps; » tu sais bien d'ailleurs que le cousin va venir; c'est un professeur, et » il trouvera bien le moyen de nous tirer d'affaire. — Un professeur... » nous tirer d'affaire... Bah!... »

La difficulté allait probablement se terminer à la manière d'Alexandre, lorsque j'arrivai au pas de charge, le nez au vent, et avec l'appétit qu'on a toujours quand on a voyagé, qu'il est sept heures du soir, et que l'odeur d'un bon dîner salue l'odorat et sollicite le goût.

A mon entrée, je tentai vainement de faire les compliments d'usage ; on ne me répondit point, parce qu'on ne m'avait pas écouté. Bientôt la question qui absorbait toutes les attentions me fut exposée à peu près en *duo;* après quoi les deux parties se turent comme de concert; la cousine me regardant avec des yeux qui semblaient dire : J'espère que nous nous en tirerons ; le cousin ayant au contraire l'air moqueur et narquois, comme s'il eût été sûr que je ne m'en tirerais pas, tandis que sa main droite était appuyée sur le redoutable couperet, qu'on avait apporté sur sa réquisition.

Ces nuances diverses disparurent pour faire place à l'empreinte d'une vive curiosité, lorsque d'une voix grave et oraculeuse, je prononçai ces paroles solennelles : « Le turbot restera entier jusqu'à sa » présentation officielle. »

Déjà j'étais sûr de ne pas me compromettre, parce que j'aurais proposé de le faire cuire au four; mais ce mode pouvant présenter quelques difficultés, je ne m'expliquai point encore, et me dirigeai en silence vers la cuisine, moi ouvrant la procession, les époux servant d'acolytes, la famille représentant les fidèles, et la cuisinière *in fiocchi* fermant la marche.

Les deux premières pièces ne me présentèrent rien de favorable à mes vues; mais, arrivé à la buanderie, une chaudière, quoique petite, bien encastrée dans son fourneau, s'offrit à mes yeux; j'en jugeai de suite l'application ; et me tournant vers ma suite : « Soyez » sans inquiétude, m'écriai-je avec cette foi qui transporte les mon- » tagnes, le turbot cuira entier; il cuira à la vapeur, il va cuire à » l'instant. »

Effectivement, quoiqu'il fût tout à fait temps de dîner, je mis immédiatement tout le monde en œuvre. Pendant que quelques-uns allumaient le fourneau, je taillai, dans un panier de cinquante bouteilles, une claie de la grandeur précise du poisson géant. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et herbes de haut goût, sur lequel il fut étendu, après avoir été bien lavé, bien séché, et convenablement salé. Un second lit du même assaisonnement fut placé sur le dos. On posa la claie, ainsi chargée, sur la chaudière à demi pleine d'eau ; on couvrit le tout d'un petit cuvier autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt la chaudière fut en ébullition ; la vapeur ne tarda pas à remplir toute la capacité du cuvier, qu'on enleva au bout d'une demi-heure, et la

claie fut retirée de dessus la chaudière avec le turbot cuit à point, bien blanc, et de la plus aimable apparence.

L'opération finie, nous courûmes nous mettre à table avec des appétits aiguisés par le retard, par le travail et par le succès, de sorte que nous employâmes assez de temps pour arriver à ce moment heureux, toujours indiqué par Homère, où l'abondance et la variété des mets avaient chassé la faim.

Le lendemain, à dîner, le turbot fut servi aux honorables consommateurs, et on se récria sur sa bonne mine. Alors le maître de la maison rapporta par lui-même la manière inespérée dont il avait été cuit; et je fus loué non-seulement pour l'à-propos de l'invention, mais encore pour son effet, car, après une dégustation attentive, il fut décidé à l'unanimité que le poisson apprêté de cette manière était incomparablement meilleur que s'il eût été cuit dans une turbotière.

P. S. Un jour que nous étions assemblés en comité de professeurs, rue de la Paix, n° 14, je racontai l'histoire véritable du turbot à la vapeur. Quand j'eus fini, mon voisin de gauche se tourna vers moi : « N'y étais-je donc pas? me dit-il d'un air de reproche. — Et moi donc, » n'ai-je donc pas opiné tout aussi bien que les autres? — Certaine- » ment, lui répondis-je, vous étiez-là tout près du curé, et, sans re- » proche, vous en avez bien pris votre part; ne croyez pas que... »

Le réclamant était M. Lorrain, dégustateur fortement papillé, financier aussi aimable que prudent, qui s'est bien calé dans le port pour juger plus sainement des effets de la tempête, et conséquemment digne à plus d'un titre de la nomination en toutes lettres.

V.

DIVERS MAGISTÈRES RESTAURANTS,

PAR LE PROFESSEUR.

A.

Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil; hachez le tout et le jetez dans une casserole, où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillée et trois bouteilles d'eau, que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui se

fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os, dans un mortier, avec le pilon de fer; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

Cela fait, on mêle ensemble ces deux chairs, auxquelles on ajoute suffisante quantité de sel et de poivre.

On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à se pénétrer de calorique; et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais, afin de pouvoir bien sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est rissolée, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde; et quand tout y est entré, on fait bouillir à grandes vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

Au bout de ce temps, l'opération est finie, et on a une potion dont l'effet est certain toutes les fois que le malade, quoique épuisé par quelqu'une des causes que nous avons indiquées, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions.

Pour en faire usage, on en donne, le premier jour, une tasse toutes les trois heures, jusqu'à l'heure du sommeil de la nuit; les jours suivants, une forte tasse seulement le matin, et pareille quantité le soir, jusqu'à l'épuisement de trois bouteilles. On tient le malade à un régime diététique léger, mais cependant nourrissant, comme des cuisses de volaille, du poisson, des fruits doux, des confitures; il n'arrive presque jamais qu'on soit obligé de recommencer une nouvelle confection. Vers le quatrième jour il peut reprendre ses occupations ordinaires, et doit s'efforcer d'être plus sage à l'avenir, *s'il est possible.*

En supprimant l'ambre et le sucre candi, on peut, par cette méthode, improviser un potage de haut goût et digne de figurer à un dîner de connaisseurs.

On peut remplacer le vieux coq par quatre vieilles perdrix, et le bœuf par un morceau de gigot de mouton : la préparation n'en sera ni moins efficace ni moins agréable.

La méthode de hacher la viande et de la roussir avant que de la mouiller peut être généralisée pour tous les cas où l'on est pressé. Elle est fondée sur ce que les viandes traitées ainsi se chargent de beaucoup plus de calorique que quand elles sont dans l'eau : on s'en pourra donc servir toutes les fois qu'on aura besoin d'un bon potage gras, sans être obligé de l'attendre cinq ou six heures; ce qui peut arriver très-souvent, surtout à la campagne. Bien entendu que ceux qui s'en serviront glorifieront le professeur.

B.

Il est bien que tout le monde sache que si l'ambre, considéré comme parfum, peut être nuisible aux profanes qui ont les nerfs délicats, pris intérieurement il est souverainement tonique et exhilarant; nos aïeux en faisaient grand usage dans leur cuisine, et ne s'en portaient pas plus mal.

J'ai su que le maréchal de Richelieu, de glorieuse mémoire, mâchait habituellement des pastilles ambrées; et pour moi, quand je me trouve dans quelqu'un de ces jours où le poids de l'âge se fait sentir, où l'on pense avec peine et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, je mêle, avec une forte tasse de chocolat, gros comme une fève d'ambre pilé avec du sucre, et je m'en suis toujours trouvé à merveille. Au moyen de ce tonique, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage avec facilité, et je n'éprouve pas l'insomnie qui serait la suite infaillible d'une tasse de café à l'eau prise avec l'intention de produire le même effet.

C.

Le magistère A est destiné aux tempéraments robustes, aux gens décidés, et à ceux en général qui s'épuisent par action.

J'ai été conduit par l'occasion à en composer un autre beaucoup plus agréable au goût, d'un effet plus doux, et que je réserve pour les tempéraments faibles, pour les caractères indécis, pour ceux, en un mot, qui s'épuisent à peu de frais; le voici :

Prenez un jarret de veau pesant au moins deux livres, fendez-le en quatre sur sa longueur, os et chair; faites-le roussir avec quatre oignons coupés en tranches et une poignée de cresson de fontaine, et quand il s'approche d'être cuit, mouillez-le avec trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pendant deux heures avec la précaution de remplacer ce qui s'évapore, et déjà vous avez un bon bouillon de veau : poivrez et salez modérément.

Faites piler séparément trois vieux pigeons et vingt-cinq écrevisses bien vivantes; réunissez le tout pour faire roussir comme je l'ai dit au numéro A, et quand vous voyez que la chaleur a pénétré le mélange et qu'il commence à gratiner, mouillez avec le bouillon de veau, et poussez le feu pendant une heure; on passe ce bouillon ainsi enrichi, et on peut en prendre matin et soir, ou plutôt le matin seulement, deux heures avant déjeuner. C'est aussi un potage délicieux.

J'ai été conduit à ce dernier magistère par une paire de littérateurs qui, me voyant dans un état assez positif, ont pris confiance en moi, et, comme ils disaient, ont eu recours à mes lumières.

Ils en ont fait usage et n'ont pas eu lieu de s'en repentir. Le poète,

qui était simplement élégiaque, est devenu romantique; la dame, qui n'avait fait qu'un roman assez pâle et à catastrophe malheureuse, en a fait un second beaucoup meilleur, et qui finit par un beau et bon mariage. On voit qu'il y a eu, dans l'un et l'autre cas, exaltation de puissance, et je crois, en conscience, que je puis m'en glorifier un peu.

VI.

LA POULARDE DE BRESSE.

Un des premiers jours de janvier de l'année courante 1825, deux jeunes époux, madame et M. de Versy, avaient assisté à un grand déjeuner d'huîtres *sellé et bridé;* on sait ce que cela veut dire.

Ces repas sont charmants, soit parce qu'ils sont composés de mets appétissants, soit par la gaieté qui ordinairement y règne; mais ils ont l'inconvénient de déranger toutes les opérations de la journée. C'est ce qui arriva dans cette occasion. L'heure du dîner étant venue, les époux se mirent à table, mais ce ne fut que pour la forme. Madame mangea un peu de potage, monsieur but un verre d'eau rougie; quelques amis survinrent, on fit une partie de whist, la soirée se passa, et le même lit reçut les deux époux.

Vers les deux heures du matin, M. de Versy se réveilla; il était mal à son aise, il bâillait; il se retournait tellement que sa femme s'en inquiéta et lui demanda s'il était malade. « Non, ma chère, mais » il me semble que j'ai faim, et je songeais à cette poularde de Bresse si » blanchette, si joliette, qu'on nous a présentée à dîner, et à laquelle » cependant nous avons fait un si mauvais accueil. — S'il faut te faire » ma confession, je t'avouerai, mon ami, que j'ai tout autant d'ap- » pétit que toi, et puisque tu as songé à la poularde, il faut la faire » venir et la manger. — Quelle folie! tout dort dans la maison, et » demain on se moquera de nous. — Si tout dort, tout se réveillera, » et on ne se moquera pas de nous, parce qu'on n'en saura rien. » D'ailleurs, qui sait si d'ici à demain l'un de nous ne mourra pas de » faim? je ne veux pas en courir la chance. Je vais sonner Justine. »

Aussitôt dit, aussitôt fait, et on éveilla la pauvre soubrette qui, ayant bien soupé, dormait comme on dort à dix-neuf ans, quand l'amour ne tourmente pas [1].

Elle arriva tout en désordre, les yeux bouffis, bâillant, et s'assit en étendant les bras.

Mais ce n'était là qu'une tâche facile; il s'agissait d'avoir la cuisinière, et ce fut une affaire. Celle-ci était cordon bleu, et partant sou-

[1] *A pierna tendida.* (Esp.)

verainement rechigneuse ; elle gronda, hennit, grogna, rugit et renâcla ; cependant elle se leva à la fin, et cette circonférence énorme commença à se mouvoir.

Sur ces entrefaites, madame de Versy avait passé une camisole, son mari s'était arrangé tant bien que mal, Justine avait étendu sur le lit une nappe, et apporté les accessoires indispensables d'un festin improvisé.

Tout étant ainsi préparé, on vit paraître la poularde, qui fut à l'instant dépecée et avalée sans miséricorde.

Après ce premier exploit, les époux se partagèrent une grosse poire de Saint-Germain, et mangèrent un peu de confiture d'oranges.

Dans les entr'actes, ils avaient creusé jusqu'au fond une bouteille de vin de Grave, et répété plusieurs fois, avec variations, qu'ils n'avaient fait jamais un plus agréable repas.

Ce repas finit pourtant ; car tout finit dans ce bas monde. Justine ôta le couvert, fit disparaître les pièces de conviction, regagna son lit, et le rideau conjugal tomba sur les convives.

Le lendemain matin, madame de Versy courut chez son amie madame de Franval, et lui raconta tout ce qui s'était passé, et c'est à l'indiscrétion de celle-ci que le public doit la présente confidence.

Elle ne manquait jamais de remarquer qu'en finissant son récit madame de Versy avait toussé deux fois et rougi très-positivement.

VII.

LE FAISAN.

Le faisan est une énigme dont le mot n'est révélé qu'aux adeptes ; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté.

Chaque substance a son apogée d'esculence : quelques-unes y sont déjà parvenues avant leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc. ; les autres y parviennent au moment où elles ont toute la perfection d'existence qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges ; d'autres enfin quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse et surtout le faisan.

Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décom-

poser ; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on n'obtient que par la torréfaction.

Ce moment se manifeste aux sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau ; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier coup d'œil, qu'il faut tirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours.

Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.

Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arome, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbée et serve à relever la chair.

L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante :

Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan.

Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à se qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile, quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, et entre autres en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui fait l'office d'obturateur.

Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur ; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé, et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement.

Ce mets de haute saveur doit être arrosé, par préférence, de vin du cru de la haute Bourgogne; j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes.

Un faisan ainsi préparé serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.

Que dis-je! l'expérience a été faite. Un faisan étoffé a été exécuté, sous mes yeux, par le digne chef Picard au château de la Grange, chez ma charmante amie madame de Ville-Plaine, apporté sur la table par le majordome Louis, marchant à pas processionnels. On l'a examiné avec autant de soin qu'un chapeau de madame Herbault; on l'a savouré avec attention; et pendant ce docte travail, les yeux de ces dames brillaient comme des étoiles, leurs lèvres étaient vernissées de corail, et leur physionomie tournait à l'extase. (Voyez les *Éprouvettes gastronomiques.*)

J'ai fait plus : j'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats de la cour suprême, qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toge sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula, d'une voix grave, le mot *excellent!* Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.

J'avais observé, pendant la délibération, que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvements très-prononcés d'olfaction, que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubilant qui ressemblait à un demi-sourire.

Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise; il s'imprègne, à l'intérieur, des gaz odorants qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore les sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit.

Ainsi, de toutes les bonnes choses qui se trouvent rassemblées, pas un atome n'échappe à l'appréciation, et, attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes.

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam.

VIII.

INDUSTRIE GASTRONOMIQUE DES ÉMIGRÉS.

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait, bien ou mal, faire un peu de cuisine.
Belle Arsène, acte III.

En passant à Boston, j'appris au restaurateur Julien [1] à faire des œufs brouillés au fromage. Ce mets, nouveau pour les Américains, fit tellement fureur qu'il se crut obligé de me remercier, en m'envoyant, à New-York, le derrière d'un de ces jolis petits chevreuils qu'on tire en hiver du Canada, et qui fut trouvé exquis par le comité choisi que je convoquai en cette occasion.

Le capitaine Collet gagna aussi beaucoup d'argent à New-York en 1794 et 1795 en faisant, pour les habitants de cette ville commerçante, des glaces et des sorbets.

Les femmes surtout ne se lassaient pas d'un plaisir si nouveau pour elles; rien n'était plus amusant que de voir les petites mines qu'elles faisaient en y goûtant. Elles avaient surtout peine à concevoir comment cela pouvait se maintenir si froid par une chaleur de vingt-six degrés de Réaumur.

En passant à Cologne, j'avais rencontré un gentilhomme breton qui se trouvait très-bien de s'être fait traiteur, et je pourrais multiplier indéfiniment les exemples; mais j'aime mieux conter, comme plus singulière, l'histoire d'un Français qui s'enrichit à Londres par son habileté à faire de la salade.

Il était Limousin, et, si ma mémoire est fidèle, il s'appelait d'Aubignac ou d'Albignac.

Quoique sa pitance fût fortement restreinte par le mauvais état de ses finances, il n'en était pas moins un jour à dîner dans une des plus fameuses tavernes de Londres; il était de ceux qui ont pour système qu'on peut bien dîner avec un seul plat, pourvu qu'il soit excellent.

Pendant qu'il achevait un succulent rostbeef, cinq à six jeunes gens des premières familles (dandies) se régalaient à une table voisine, et l'un d'eux s'étant levé s'approcha, et lui dit d'un ton poli : « Monsieur le Français, on dit que votre nation excelle dans l'art de faire la salade; voudriez-vous nous favoriser et en accommoder une pour nous [2]? »

[1] Julien florissait en 1794. C'était un habile garçon, qui avait, disait-il, été cuisinier de l'archevêque de Bordeaux. Il a dû faire une grande fortune si Dieu lui a prêté vie.

[2] Traduction mot à mot du compliment anglais qui doit être fait dans cette occasion.

D'Albignac y consentit après quelque hésitation, demanda tout ce qu'il crut nécessaire pour faire le chef-d'œuvre attendu, y mit tous ses soins, et eut le bonheur de réussir.

Pendant qu'il étudiait ses doses, il répondait avec franchise aux questions qu'on lui faisait sur sa situation actuelle; il dit qu'il était émigré, et avoua, non sans rougir un peu, qu'il recevait les secours du gouvernement anglais, circonstance qui autorisa sans doute un des jeunes gens à lui glisser dans la main un billet de cinq livres sterling, qu'il accepta après une molle résistance.

Il avait donné son adresse; et, à quelque temps de là, il ne fut que médiocrement surpris de recevoir une lettre par laquelle on le priait, dans les termes les plus honnêtes, de venir accommoder une salade dans un des plus beaux hôtels de Grosvenor-Square.

D'Albignac, commençant à prévoir quelque avantage durable, ne balança pas un instant, et arriva ponctuellement, après s'être muni de quelques assaisonnements nouveaux qu'il jugea convenables pour donner à son ouvrage un plus haut degré de perfection.

Il avait eu le temps de songer à la besogne qu'il avait à faire; il eut donc le bonheur de réussir encore, et reçut, pour cette fois, une gratification telle qu'il n'eût pas pu la refuser sans se nuire.

Les premiers jeunes gens pour qui il avait opéré avaient, comme on peut le présumer, vanté jusqu'à l'exagération le mérite de la salade qu'il avait assaisonnée pour eux. La seconde compagnie fit encore plus de bruit, de sorte que la réputation de d'Albignac s'étendit promptement: on le désigna sous la qualification de *fashionable salat-maker;* et, dans ce pays avide de nouveautés, tout ce qu'il y avait de plus élégant dans la capitale des trois royaumes se mourait pour une salade de la façon du gentleman français: *I die for it*, c'est l'expression consacrée.

Désir de *nonne* est un feu qui dévore,
Désir d'*Anglaise* est cent fois pire encore.

D'Albignac profita en homme d'esprit de l'engouement dont il était l'objet; bientôt il eut un carrik pour se transporter plus vite dans les divers endroits où il était appelé, et un domestique portant, dans un nécessaire d'acajou, tous les ingrédients dont il avait enrichi son répertoire, tels que des vinaigres à différents parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du calchup, du jus de viandes, et même des jaunes d'œufs, qui sont le caractère distinctif de la mayonnaise.

Plus tard il fit fabriquer des nécessaires pareils, qu'il garnit complétement et qu'il vendit par centaines.

Enfin, en suivant avec exactitude et sagesse sa ligne d'opération, il

vint à bout de réaliser une fortune de plus de 80,000 fr., qu'il transporta en France quand les temps furent devenus meilleurs.

Rentré dans sa patrie, il ne s'amusa point à briller sur le pavé de Paris; mais s'occupa de son avenir. Il plaça 60,000 fr. dans les fonds publics, qui pour lors étaient à cinquante pour cent, et acheta pour 20,000 fr. une petite gentilhommière située en Limousin, où probablement il vit encore, content et heureux, puisqu'il sait borner ses désirs.

IX.

AUTRES SOUVENIRS D'ÉMIGRATION.

LE TISSERAND.

En 1794, nous étions en Suisse, M. Rostaing[1] et moi, montrant un visage serein à la fortune contraire, et gardant notre amour à la patrie qui nous persécutait.

Nous vînmes à Mondon, où j'avais des parents, et fûmes reçus par la famille Trolliet avec une bienveillance dont j'ai gardé chèrement le souvenir.

Cette famille, une des plus anciennes du pays, est maintenant éteinte, le dernier bailli n'ayant laissé qu'une fille, qui elle-même n'a point eu d'enfant mâle.

On me montra en cette ville un jeune officier français qui y exerçait la profession de tisserand; et voici comment il en était venu là.

Ce jeune homme, d'une très-bonne famille, traversant Mondon pour se rendre à l'armée de Condé, se trouva à table à côté d'un vieillard porteur d'une de ces figures à la fois graves et animées, telle que les peintres la donnent aux compagnons de Guillaume Tell.

Au dessert, on causa : l'officier ne dissimula pas sa position, et reçut diverses marques d'intérêt de la part de son voisin. Celui-ci le plaignait d'être obligé de renoncer si jeune à tout ce qu'il devait aimer, et lui fit remarquer la justesse de la maxime de Rousseau, qui voudrait que chaque homme sût un métier pour s'en aider dans l'adversité et se nourrir partout. Quant à lui, il déclara qu'il était tisserand, veuf sans enfants, et qu'il était content de son sort.

La conversation en resta là; le lendemain l'officier partit, et peu de temps après se trouva installé dans les rangs de l'armée de Condé. Mais à tout ce qui se passait, tant au dedans qu'au dehors de cette

[1] M. le baron Rostaing, mon parent et mon ami, aujourd'hui intendant militaire à Lyon. C'est un administrateur de première force. Il a dans ses cartons un système de comptabilité militaire tellement clair, qu'il faudra bien qu'on y vienne.

armée, il jugea facilement que ce n'était pas par cette porte qu'il pouvait espérer de rentrer en France. Il ne tarda pas à y éprouver quelques-uns de ces désagréments qu'y ont quelquefois rencontrés ceux qui n'avaient d'autres titres que leur zèle pour la cause royale; et plus tard on lui fit un passe-droit, ou quelque chose de pareil, qui lui parut d'une injustice criante.

Alors le discours du tisserand lui revint dans la mémoire; il y rêva quelque temps; et, ayant pris son parti, quitta l'armée, revint à Mondon, et se présenta au tisserand en le priant de le recevoir comme apprenti.

« Je ne laisserai pas échapper cette occasion de faire une bonne action, dit le vieillard; vous mangerez avec moi; je ne sais qu'une chose, je vous l'apprendrai; je n'ai qu'un lit, vous le partagerez; vous travaillerez ainsi pendant un an, et au bout de ce temps vous travaillerez à votre compte, et vous vivrez heureux dans un pays où le travail est honoré et provoqué. »

Dès le lendemain, l'officier se mit à l'ouvrage, et y réussit si bien qu'au bout de six mois son maître lui déclara qu'il n'avait plus rien à lui apprendre, qu'il se regardait comme payé des soins qu'il lui avait donnés, et que désormais tout ce qu'il ferait tournerait à son profit particulier.

Quand je passai à Mondon, le nouvel artisan avait déjà gagné assez d'argent pour acheter un métier et un lit; il travaillait avec une assiduité remarquable, et on prenait à lui un tel intérêt que les premières maisons de la ville s'étaient arrangées pour lui donner tour à tour à dîner chaque dimanche.

Ce jour-là, il endossait son uniforme, reprenait ses droits dans la société; et, comme il était fort aimable et fort instruit, il était fêté et caressé par tout le monde. Mais le lundi il redevenait tisserand, et, passant le temps dans cette alternative, ne paraissait pas trop mécontent de son sort.

X.

LA BOTTE D'ASPERGES.

Passant au Palais-Royal par un beau jour du mois de février, je m'arrêtai devant le magasin de madame Chevet, la plus fameuse marchande de comestibles de Paris, qui m'a toujours fait l'honneur de me vouloir du bien; et y remarquant une botte d'arperges dont la moindre était plus grosse que mon doigt indicateur, je lui en demandai le prix. « Quarante francs, monsieur, répondit-elle. — Elles sont vraiment fort belles; mais, à ce prix, il n'y a guère que le roi ou quelque prince qui pourront en manger. — Vous êtes dans l'erreur; de

» pareils choix n'abordent jamais les palais ; on y veut du beau et non » du magnifique. Ma botte d'asperges n'en partira pas moins, et voici » comment.

» Au moment où nous parlons, il y a dans cette ville au moins trois » cents richards, financiers, capitalistes, fournisseurs et autres, qui » sont retenus chez eux par la goutte, la peur des catarrhes, les or- » dres du médecin, et autres causes qui n'empêchent pas de manger ; » ils sont auprès de leur feu, à se creuser le cerveau pour savoir ce » qui pourrait les ragoûter ; et, quand ils se sont bien fatigués sans » réussir, ils envoient leur valet de chambre à la découverte ; celui-ci » viendra chez moi, remarquera ces asperges, fera son rapport, et » elles seront enlevées à tout prix. Ou bien ce sera une jolie petite » femme qui passera avec son amant, et qui lui dira : Ah ! mon ami, » les belles asperges ! *achetons-les ;* vous savez que ma bonne en fait » si bien la sauce ! Or, en pareil cas, un amant comme il faut ne refuse » ni ne marchande. Ou bien c'est une gageure, un baptême, une » hausse subite de la rente... Que sais-je, moi ?... En un mot, les ob- » jets très-chers s'écoulent plus vite que les autres, parce qu'à Paris le » cours de la vie amène tant de circonstances extraordinaires qu'il y » a toujours motifs suffisants pour les placer. »

Comme elle parlait ainsi, deux gros Anglais, qui passaient en se te- nant sous le bras, s'arrêtèrent auprès de nous, et leur visage prit à l'instant une teinte admirative. L'un d'eux fit envelopper la botte mi- raculeuse, même sans en demander le prix, la paya, la mit sous son bras, et l'emporta en sifflant l'air : *God save the king.*

« Voilà, monsieur, me dit en riant madame Chevet, une chance » tout aussi commune que les autres, dont je ne vous avais pas encore » parlé. »

XI.

RECETTE DE LA FONDUE

Telle qu'elle a été extraite des papiers de M. TROLLET, bailli de Mondon, au canton de Berne.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pe- sant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et

mollet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique; servez sur un plat légèrement échauffé; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement, et on verra merveilles.

XII.

EFFETS MERVEILLEUX D'UN DINER CLASSIQUE.

« Hélas! que je suis à plaindre! disait d'une voix élégiaque un gas-
» tronome de la cour royale de la Seine. Espérant retourner bientôt
» à ma terre, j'y ai laissé mon cuisinier; les affaires me retiennent à
» Paris, et je suis abandonné aux soins d'une bonne officieuse, dont
» les préparations m'affadissent le cœur. Ma femme se contente de tout,
» mes enfants n'y connaissent encore rien : bouilli peu cuit; rôti brûlé;
» je péris à la fois par la broche et par la marmite, hélas! »

Il parlait ainsi en traversant d'un pas douloureux la place Dauphine. Heureusement pour la chose publique, le professeur entendit de si justes plaintes, et dans le plaignant reconnut un ami. « Vous
» ne mourrez pas, mon cher, dit-il d'un ton affectueux au magis-
» trat martyr; non, vous ne mourrez pas d'un mal dont je puis vous
» offrir le remède. Veuillez accepter pour demain un dîner classique,
» en petit comité : après dîner une partie de piquet que nous arran-
» gerons de manière à ce que tout le monde s'amuse; et comme les
» autres, cette soirée se précipitera dans l'abîme du passé. »

L'invitation fut acceptée; le mystère s'accomplit suivant les coutumes, rites et cérémonies voulus; et depuis ce jour (23 juin 1825), le professeur se trouve heureux d'avoir conservé à la cour royale un de ses plus dignes soutiens.

XIII.

MISCELLANEA.

« Monsieur le conseiller, disait un jour, d'un bout d'une table à
» l'autre, une vieille marquise du faubourg Saint-Germain, lequel
» préférez-vous du bourgogne ou du bordeaux? — Madame, répondit
» d'une voix druidique le magistrat ainsi interrogé, c'est un procès
» dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces que j'ajourne toujours à
» huitaine la prononciation de l'arrêt. »

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur : les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugements.

Madame la comtesse de Genlis se vante, dans ses mémoires, d'avoir appris à une Allemande qui l'avait bien reçue la manière d'apprêter jusqu'à sept plats délicieux.

C'est M. le comte de la Place qui a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce (pomme des Hespérides).

« Je n'ai pas grande idée de cet homme, disait le comte de M....,
» en parlant d'un candidat qui venait d'attraper une place ; il n'a ja-
» mais mangé de boudin à la Richelieu, et ne connaît pas les côtelet-
» tes à la Soubise. »

Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je
» vous remercie, dit-il en repoussant l'assiette ; je n'ai pas coutume
» de prendre mon vin en pilules. »

On félicitait un amateur, qui venait d'être nommé directeur des contributions directes à Périgueux ; on l'entretenait du plaisir qu'il aurait à vivre au centre de la bonne chère, dans le pays des truffes, des bartavelles, des dindes truffées, etc., etc. « Hélas ! dit en soupi-
» rant le gastronome contristé, est-il bien sûr qu'on puisse vivre dans
» un pays où la marée n'arrive pas ? »

XIV.

UNE JOURNÉE CHEZ LES BERNARDINS.

Il était près d'une heure du matin ; il faisait une belle nuit d'été, et nous étions formés en cavalcade, non sans avoir donné une vigoureuse sérénade aux belles qui avaient le bonheur de nous intéresser (c'est vers 1782).

Nous partions de Belley, et nous allions à Saint-Sulpice, abbaye de Bernardins située sur une des plus hautes montagnes de l'arrondissement, au moins cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer.

J'étais alors le chef d'une troupe de musiciens amateurs, tous amis de la joie et possédant à haute dose toutes les vertus qui accompagnent la jeunesse et la santé.

« Monsieur, m'avait dit un jour l'abbé de Saint-Sulpice, en me
» tirant, après dîner, dans l'embrasure d'une croisée, vous seriez

» bien aimable si vous veniez avec vos amis nous faire un peu de mu-
» sique le jour de Saint-Bernard ; le saint en serait plus complétement glorifié ; nos voisins en seraient réjouis, et vous auriez l'honneur d'être les premiers Orphées qui auraient pénétré dans ces régions élevées. »

Je ne me fis pas répéter une demande qui promettait une partie agréable ; je promis d'un signe de tête, et le salon en fut ébranlé.

Annuit, et totum nutu tremefecit olympum.

Toutes précautions étaient prises d'avance ; et nous partions de bonne heure, parce que nous avions quatre lieues à faire par des chemins capables d'effrayer même les voyageurs audacieux qui ont bravé les hauteurs de la puissante butte Montmartre.

Le monastère était bâti dans une vallée fermée à l'ouest par le sommet de la montagne, et à l'est par un coteau moins élevé.

Le pic de l'ouest était couronné par une forêt de sapins où un seul coup de vent en renversa un jour trente-sept mille[1]. Le fond de la vallée était occupé par une vaste prairie où des buissons de hêtres formaient divers compartiments irréguliers, modèles immenses de ces petits jardins anglais que nous aimons tant.

Nous arrivâmes à la pointe du jour ; et nous fûmes reçus par le père cellerier, dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque.

« Messieurs, dit le bon père, soyez les bienvenus : notre révérend
» abbé sera bien content quand il saura que vous êtes arrivés ; il est
» encore dans son lit, car hier il était bien fatigué ; mais vous allez
» venir avec moi, et vous verrez si nous vous attendions. »

Il dit, se mit en marche, et nous le suivîmes, supposant avec raison qu'il nous conduisait vers le réfectoire.

Là tous nos sens furent envahis par l'apparition du déjeuner le plus séduisant, d'un déjeuner vraiment classique.

Au milieu d'une table spacieuse, s'élevait un pâté grand comme une église ; il était flanqué au nord par un quartier de veau froid, au sud par un jambon énorme, à l'est par une pelote de beurre monumentale, et à l'ouest par un boisseau d'artichauts à la poivrade.

On y voyait encore diverses espèces de fruits, des assiettes, des serviettes, des couteaux, et de l'argenterie dans des corbeilles ; et au bout de la table, des frères lais et des domestiques prêts à servir, quoique étonnés de se voir levés si matin.

En un coin du réfectoire, on voyait une pile de plus de cent bou-

[1] La maîtrise des eaux et forêts les compta, les vendit ; le commerce en profita, les moines en profitèrent, de grands capitaux furent mis en circulation ; et personne ne se plaignit de l'ouragan.

teilles, continuellement arrosée par une fontaine naturelle, qui s'échappait en murmurant *Evohe Bacche;* et si l'arome du moka ne chatouillait pas nos narines, c'est que dans ces temps héroïques on ne prenait pas encore de café si matin.

Le réverend cellerier jouit quelque temps de notre étonnement; après quoi il nous adressa l'allocution suivante, que, dans notre sagesse, nous jugeâmes avoir été préparée :

« Messieurs, dit-il, je voudrais pouvoir vous tenir compagnie; » mais je n'ai pas encore dit ma messe, et c'est aujourd'hui jour » de grand office. Je devrais vous inviter à manger; mais votre âge, » le voyage et l'air vif de nos montagnes doivent m'en dispenser. Ac- » ceptez avec plaisir ce que nous vous offrons de bon cœur; je vous » quitte et vais chanter matines. »

A ces mots, il disparut.

Ce fut alors le moment d'agir; et nous attaquâmes avec l'énergie que supposaient en effet les trois circonstances aggravantes si bien indiquées par le cellerier. Mais que pouvaient de faibles enfants d'Adam contre un repas qui paraissait préparé pour les habitants de Sirius! Nos efforts furent impuissants; quoique ultra-repus, nous n'avions laissé de notre passage que des traces imperceptibles.

Ainsi bien munis jusqu'au dîner, on se dispersa; et j'allai me tapir dans un bon lit, où je dormis en attendant la messe, semblable au héros de Rocroy et à d'autres encore, qui ont dormi jusqu'au moment de commencer la bataille.

Je fus réveillé par un robuste frère, qui faillit m'arracher le bras, et je courus à l'église, où je trouvai tout le monde à son poste.

Nous exécutâmes une symphonie à l'offertoire; on chanta un motet à l'élévation, et on finit par un quatuor d'instruments à vent. Et malgré les mauvaises plaisanteries contre la musique d'amateurs, le respect que je dois à la vérité m'oblige d'assurer que nous nous en tirâmes fort bien.

Je remarque à cette occasion que tous ceux qui ne sont jamais contents de rien sont presque toujours des ignorants qui ne tranchent hardiment que parce qu'ils espèrent que leur audace pourra leur faire supposer des connaissances qu'ils n'ont pas eu le courage d'acquérir.

Nous reçûmes avec bénignité les éloges qu'on ne manqua pas de nous prodiguer en cette occasion; et après avoir reçu les remercîments de l'abbé, nous allâmes nous mettre à table.

Le dîner fut servi dans le goût du quinzième siècle; peu d'entremets, peu de superfluités; mais un excellent choix de viandes, des ragoûts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite, et surtout des légumes d'une saveur inconnue dans les marais, empêchaient de désirer ce qu'on ne voyait pas.

On jugera, au surplus, de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôt.

Le dessert fut d'autant plus remarquable qu'il était composé en partie de fruits qui ne croissent point à cette hauteur, et qu'on avait apportés du pays bas ; car on avait mis à contribution les jardins de Machuraz, la Morflent, et autres endroits favorisés de l'astre père de la chaleur.

Les liqueurs ne manquèrent pas ; mais le café mérite une mention particulière.

Il était limpide, parfumé, chaud à merveille ; mais surtout il n'était pas servi dans ces vases dégénérés qu'on ose appeler *tasses* sur les rives de la Seine, mais dans de beaux et profonds bowls où se plongeaient à souhait les lèvres épaisses des révérends, qui en aspiraient le liquide vivifiant avec un bruit qui aurait fait honneur à des cachalots avant l'orage.

Après dîner, nous allâmes à vêpres, et nous y exécutâmes, entre les psaumes, des antiphones que j'avais composées exprès. C'était de la musique courante comme on en faisait alors ; et je n'en dis ni bien ni mal, de peur d'être arrêté par la modestie, ou influencé par la paternité.

La journée officielle étant ainsi terminée, les voisins commencèrent à défiler ; les autres s'arrangèrent pour faire quelques parties à des jeux de commerce.

Pour moi, je préférai la promenade ; et ayant réuni quelques amis, j'allai fouler ce gazon si doux et si serré qui vaut bien les tapis de la Savonnerie, et respirer cet air pur des hauts lieux, qui rafraîchit l'âme et dispose l'imagination à la méditation et au romantisme [1].

Il était tard quand nous rentrâmes. L'abbé vint à moi pour me souhaiter le bonsoir et une bonne nuit. « Je vais, me dit-il, rentrer » chez moi, et vous laisser finir la soirée. Ce n'est pas que je croie » que ma présence pût être importune à nos pères ; mais je veux qu'ils » sachent bien qu'ils ont liberté plénière. Ce n'est pas tous les jours » Saint-Bernard ; demain nous rentrerons dans l'ordre accoutumé : » *cras iterabimus æquor.* »

Effectivement, après le départ de l'abbé, il y eut plus de mouvement dans l'assemblée ; elle devint plus bruyante, et on fit plus de ces plaisanteries spéciales aux cloîtres, qui ne voulaient pas dire grand'-chose, et dont on riait sans savoir pourquoi.

[1] J'ai constamment éprouvé cet effet dans les mêmes circonstances, et je suis porté à croire que la légèreté de l'air, dans les montagnes, laisse agir certaines puissances cérébrales que sa pesanteur opprime dans la plaine.

Vers neuf heures, le souper fut servi : souper soigné, délicat, et éloigné du dîner de plusieurs siècles.

On mangea sur nouveaux frais, on causa, on rit, on chanta des chansons de table; et un des pères nous lut quelques vers de sa façon, qui vraiment n'étaient pas mauvais pour avoir été faits par un tondu.

Sur la fin de la soirée, une voix s'éleva et cria : « Père cellerier, » où est donc votre plat? — C'est trop juste, répondit le révérend, » je ne suis pas cellerier pour rien. »

Il sortit un moment, et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch, qui n'était point encore connu.

Les nouveaux venus furent reçus avec acclamation; on mangea les rôties, on but l'eau-de-vie brûlée; et quand l'horloge de l'abbaye sonna minuit, chacun se retira dans son appartement pour y jouir des douceurs d'un sommeil auquel les travaux de la journée lui avaient donné des dispositions et des droits.

N. B. Le père cellerier dont il est fait mention dans cette narration véritablement historique étant devenu vieux, on parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris, et dont on redoutait la rigueur.

« Je suis tranquille à son égard, dit le révérend; qu'il soit méchant » tant qu'il voudra, il n'aura jamais le courage d'ôter à un vieillard ni » le coin du feu ni la clef de la cave. »

XV.

BONHEUR EN VOYAGE.

J'étais un jour monté sur mon bon cheval *la Joie*, et je parcourais les coteaux riants du Jura.

C'était dans les plus mauvais jours de la révolution; et j'allais à Dôle, auprès du représentant Prôt, pour en obtenir un sauf-conduit qui devait m'empêcher d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud.

En arrivant, vers onze heures du matin, à une auberge du petit bourg ou village de Mont-sous-Vaudrey, je fis d'abord bien soigner ma monture; et de là, passant à la cuisine, j'y fus frappé d'un spectacle qu'aucun voyageur n'eût pu voir sans plaisir.

Devant un feu vif et brillant tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles, et de ces petits râles à pieds verts

qui sont toujours si gras. Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense rôtie, dont la facture annonçait la main d'un chasseur; et tout auprès on voyait déjà cuit un de ces levrauts à côtes rondes, que les Parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église.

« Bon ! dis-je en moi-même, ranimé par cette vue; la Providence » ne m'abandonne pas tout à fait. Cueillons encore cette fleur en pas- » sant; il sera toujours temps de mourir. »

Alors, en m'adressant à l'hôte, qui, pendant cet examen, sifflait, les mains derrière le dos, en promenant dans la cuisine sa statue de géant, je lui dis : « Mon cher, qu'allez-vous me donner de bon pour » mon dîner ? — Rien que de bon, monsieur; bon bouilli, bonne » soupe aux pommes de terre, bonne épaule de mouton et bons ha- » ricots. »

A cette réponse inattendue, un frisson de désappointement parcourut tout mon corps; on sait que je ne mange point de bouilli, parce que c'est de la viande moins son jus; les pommes de terre et les haricots sont obésigènes; je ne me sentais pas des dents d'acier pour déchirer l'éclanche : ce menu était fait exprès pour me désoler, et tous mes maux retombèrent sur moi.

L'hôte me regardait d'un air sournois, et avait l'air de deviner la cause de mon désappointement..... « Et pour qui réservez-vous donc » tout ce joli gibier ? lui dis-je d'un air tout à fait contrarié. — Hélas! » monsieur, répondit-il d'un ton sympathique, je ne puis en disposer; » tout cela appartient à des messieurs de justice qui sont ici depuis » dix jours, pour une expertise qui intéresse une dame fort riche; ils » ont fini hier, et se régalent pour célébrer cet événement heureux; » c'est ce que nous appelons ici faire la révolte. — Monsieur, répli- » quai-je après avoir musé quelques instants, faites-moi le plaisir de » dire à ces messieurs qu'un homme de bonne compagnie demande, » comme une faveur, d'être admis à dîner avec eux, qu'il prendra sa » part de la dépense, et qu'il leur en aura surtout une extrême obliga- » tion. » Je dis : il partit, et ne revint plus.

Mais, peu après, je vis entrer un petit homme gras, frais, joufflu, trapu, guilleret, qui vint rôder dans la cuisine, déplaça quelques meubles, leva le couvercle d'une casserole, et disparut.

« Bon, dis-je en moi-même, voilà le frère tuileur qui vient me » reconnaître ! » Et je recommençai à espérer, car l'expérience m'avait déjà appris que mon extérieur n'est pas repoussant.

Le cœur ne m'en battit pas moins comme à un candidat sur la fin du dépouillement du scrutin, quand l'hôte reparut et vint m'annoncer que ces messieurs étaient très-flattés de ma proposition, et n'attendaient que moi pour se mettre à table..

Je partis en entrechats; je reçus l'accueil le plus flatteur, et au bout de quelques minutes j'avais pris racine.

Quel bon dîner !!! Je n'en ferai pas le détail; mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province, et si richement dotée de truffes, qu'il y en avait assez pour retremper le vieux Tithon.

On connaît déjà le rôt; son goût répondait à son extérieur : il était cuit à point, et la difficulté que j'avais éprouvée à m'en approcher en rehaussait encore la saveur.

Le dessert était composé d'une crème à la vanille, de fromage de choix et de fruits excellents. Nous arrosions tous cela avec un vin léger et couleur de grenat; plus tard, avec du vin de l'Ermitage; plus tard encore, avec du vin de paille, également doux et généreux : le tout fut couronné par de très-bon café, confectionné par le tuileur guilleret, qui eut aussi l'attention de ne nous laisser pas manquer de certaines liqueurs de Verdun, qu'il sortit d'une espèce de tabernacle dont il avait la clef.

Non-seulement le dîner fut bon, mais il fut très-gai.

Après avoir parlé avec circonspection des affaires du temps, ces messieurs s'attaquèrent de plaisanteries qui me mirent au fait d'une partie de leur biographie; ils parlèrent peu de l'affaire qui les avait réunis; on dit quelques bons contes, on chanta; je m'y joignis par quelques couplets inédits; j'en fis même un en impromptu, et qui fut fort applaudi suivant l'usage; le voici :

Air *du Maréchal ferrant.*

Qu'il est doux pour les voyageurs
De trouver d'aimables buveurs!
C'est une vraie[1] béatitude.
Entouré d'aussi bons enfants,
Ma foi, je passerais céans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et bénirais ma destinée.

Si je rapporte ce couplet, ce n'est pas que je le croie excellent; j'en ai fait, grâce au ciel, de meilleurs, et j'aurais refait celui-là si j'avais voulu ; mais j'ai préféré de lui laisser sa tournure d'impromptu,

[1] Il y a ici une faute que nous conservons par respect pour le texte de l'auteur; le passage qui suit le couplet fait voir d'ailleurs que nous ne faisons en cela que suivre son intention.

afin que le lecteur convienne que celui qui, avec un comité révolutionnaire en croupe, pouvait se jouer ainsi; celui-là, dis-je, avait bien certainement la tête et le cœur d'un Français.

Il y avait bien quatre heures que nous étions à table, et on commençait à s'occuper de la manière de finir la soirée; on allait faire une longue promenade pour aider la digestion, et en rentrant on ferait une partie de bête hombrée pour attendre le repas du soir, qui se composerait d'un plat de truites en réserve, et des reliefs du dîner, encore très-désirables.

A toutes ces propositions je fus obligé de répondre par un refus: le soleil penchant vers l'horizon m'avertissait de partir. Ces messieurs insistèrent autant que la politesse le permet, et s'arrêtèrent quand je leur assurai que je ne voyageais pas tout à fait pour mon plaisir.

On a déjà deviné qu'ils ne voulurent pas entendre parler de mon écot: ainsi, sans me faire de questions importunes, ils voulurent me voir monter à cheval, et nous nous séparâmes après avoir fait et reçu les adieux les plus affectueux.

Si quelqu'un de ceux qui m'accueillirent si bien existe encore, et que ce livre tombe entre ses mains, je désire qu'il sache qu'après plus de trente ans ce chapitre a été écrit avec la plus vive gratitude.

Un bonheur ne vient jamais seul, et mon voyage eut un succès que je n'aurais presque pas espéré.

Je trouvai, à la vérité, le représentant Prôt fortement prévenu contre moi: il me regarda d'un air sinistre, et je crus qu'il allait me faire arrêter; mais j'en fus quitte pour la peur, et après quelques éclaircissements il me sembla que ses traits se détendaient un peu.

Je ne suis point de ceux que la peur rend cruels, et je crois que cet homme n'était pas méchant; mais il avait peu de capacité et ne savait que faire du pouvoir redoutable qui lui avait été confié: c'était un enfant armé de la massue d'Hercule.

M. Amondru, dont je retrace ici le nom avec bien du plaisir, eut véritablement quelque peine à lui faire accepter un souper où il était convenu que je me trouverais; cependant il y vint, et me reçut d'une manière qui était bien loin de me satisfaire.

Je fus un peu moins mal accueilli de madame Prôt, à qui j'allai présenter mon hommage. Les circonstances où je me présentais admettaient au moins un intérêt de curiosité.

Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. O bonheur inespéré! elle paraissait en faire ses délices, et comme je suis moi-même très-bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson.

Nous causâmes avant souper, et nous fîmes ce qu'on appelle une main à fond. Elle me parla des traités de composition, je les connais-

sais tous; elle me parla des opéras les plus à la mode, je les savais par cœur; elle me nomma les auteurs les plus connus, je les avais vus pour la plupart. Elle ne finissait pas, parce que depuis long-temps elle n'avait rencontré personne avec qui traiter ce chapitre, dont elle parlait en amateur, quoique j'aie su depuis qu'elle avait professé comme maîtresse de chant.

Après souper elle envoya chercher ses cahiers; elle chanta, je chantai, nous chantâmes; jamais je n'y mis plus de zèle, jamais je n'y eus plus de plaisir. M. Prôt avait déjà parlé plusieurs fois de se retirer, qu'elle n'en avait pas tenu compte, et nous sonnions comme deux trompettes le duo de *la Fausse Magie*,

Vous souvient-il de cette fête?

quand il fit entendre l'ordre du départ.

Il fallut bien finir; mais au moment où nous nous quittâmes, madame Prôt me dit : « Citoyen, quand on cultive comme vous les beaux-» arts, on ne trahit pas son pays. Je sais que vous demandez quelque » chose à mon mari : vous l'aurez; c'est moi qui vous le promets. »

A ce discours consolant, je lui baisai la main du plus chaud de mon cœur; et effectivement, dès le lendemain matin, je reçus mon sauf-conduit bien signé et magnifiquement cacheté.

Ainsi fut rempli le but de mon voyage. Je revins chez moi la tête haute; et grâce à l'harmonie, cette aimable fille du ciel, mon ascension fut retardée d'un bon nombre d'années.

FIN DE LA PHYSIOLOGIE DU GOUT.

QUELQUES OBSERVATIONS.

(M. BRILLAT-SAVARIN.)

Diverses erreurs, mais fort légères, pourraient être relevées dans les pages qui précèdent. Les unes ont échappé à tout le monde ; les autres ne sont que soupçonnées. Comme elles n'ont aucune importance, elles n'ont pas soulevé d'observation, et la finesse du trait a fait passer le fond tel quel. C'est un fond d'ailleurs qui ne se précise pas pour les personnes du monde. Ce qui est à changer, à rajeunir, sera vu facilement. Je n'insisterai pas. — Je préfère éclairer le texte, réunissant ici des conseils épars de pratique et d'hygiène.

— La cuisine pratique de M. Brillat-Savarin est bizarre, quelquefois même assez pauvre ; dans le cas contraire, elle est bourgeoise. En somme, cette cuisine n'a ni finesse, ni originalité ; le style seul qui l'a décrite est spirituel, bien coupé, gracieux. Le rapport physiologique est traité avec une rare sagacité, avec une grâce égale.

— *Page* 35. Cet épisode de chasse est rempli de charme ; mais la profondeur qu'on y affecte n'est que du caprice. Nous doutons, bien que M. Brillat-Savarin eût habité pendant plusieurs années les États-Unis, que la chair de la dinde sauvage soit plus parfumée, plus colorée, plus exquise que celle de la nôtre.

— *Page* 38. M. Savarin fait erreur en disant qu'une bonne truite saumonnée n'est pas admise, comme valeur, qualité, à la place du turbot. Elle peut parfaitement le remplacer. La sole ne vient qu'après, le cabillaud ensuite.

— M. Savarin écrivait après les événements de 1815, puisqu'il appelle certaine façon de servir le faisan *une sainte-alliance*. Cette façon n'est pas bonne ; elle est même mauvaise, malgré la pompe des mots. Ce faisan, suivant l'écrivain, est flanqué de deux rôties de pain plus longues que lui et attachées par des ficelles. Si ce mets était possible, ne voit-on pas que les rôties de pain feraient bouillir la chair ? C'est là une recette fort douteuse ; mais par compensation le style est enchanteur.

— Le physiologiste du goût ne sépare pas assez le poisson d'eau

douce du poisson de mer dans la place qui est donnée à l'un et à l'autre sur nos tables. Cette observation peut être adressée aussi à M. de Cussy, qui n'est pas plus précis.

— La célèbre fondue de M. Savarin est une chose fort simple et bien vieille. Ce sont des œufs brouillés au fromage. La véritable fondue est le flan suisse que l'on trouve sur toutes les bonnes tables. Nous rappellerons ici une délicieuse façon d'arranger les œufs, la recette de M. Camérani. Sa base est le fromage : il est légèrement gratiné, un peu relevé. Cet entremets étant oublié, on peut le donner aujourd'hui comme neuf. (Voir le livre classique, l'élégant *Traité des entrées chaudes*, de M. Plumerey.)

— *Page* 104. M. Savarin a placé l'entremets au dessert. Cette faute s'excuserait à peine chez un amphitryon de province.

— Le spirituel maître parle encore de *cailles truffées à la moelle.* Cet assaisonnement est une erreur grossière, puisque le parfum des truffes serait dénaturé par la réunion de la moelle. Un peu plus loin, il fait entrer le basilic dans un assaisonnement. C'est encore une erreur assez grave : le basilic est un ingrédient barbare.

— Le faisan rôti à son point, piqué, truffé, est une détestable recette. Le faisan n'est jamais piqué; autrement il perdrait son jus, c'est-à-dire son essence directe; le lard gâterait sa saveur exquise. — Les palais fins ne pourraient plus reconnaître. — Ces opinions de M. Savarin sont presque romantiques. Elles heurtent toutes les méditations, toutes les traditions.

— M. Savarin parle souvent de l'ortolan; M. Elzéar Blaze aussi. Ils le recommandent vivement, et ils ont raison. C'est l'ortolan qu'il faut arroser pendant la cuisson avec un peu de lard fondu et quelques gouttes de jus d'orange. Les ortolans bien rôtis sont, comme les cailles rôties, d'une ravissante couleur d'or.

— M. Brillat-Savarin, qui pratiquait fort solidement, quoi qu'on ait dit depuis sa mort, avait une grande estime pour une terrine de foies d'oies de Strasbourg ou de Toulouse. C'était pour lui une des magnificences culinaires les plus sérieuses; il recommandait surtout cette terrine comme mets principal des réunions d'amis, et il s'en préoccupait lorsqu'elle était posée devant ses yeux. Il avait la même estime pour la simple soupe du pot au feu; mais il était à ce sujet très-difficile, et disait n'en avoir mangé d'achevées que deux ou trois fois. Je parle ici de soupes, non de potages. — La terrine de foies

d'oies sera plus que remplacée si on y substitue une de ces exquises timbales cuites avec calcul, dont la croûte délicate se mange comme le petit four, et est aussi légère. Carême a porté ces timbales à leur plus haut point de perfection. Elles sont composées de faisans, de perdreaux rouges, le tout habilement assaisonné de truffes. Ces timbales somptueuses sont décrites de main de grand maître dans *le Pâtissier royal* de Carême. Leur croûte n'a que deux lignes d'épaisseur; la croûte du pâté ordinaire en a cinq. Cette différence et quelques autres, toutes d'assaisonnement et de manipulation, font de la timbale le meilleur, le plus délicat de tous les pâtés.

Parmi les pièces de bœuf qui avaient la sympathie solide et bourgeoise de M. Brillat-Savarin, se trouve la pièce de bœuf braisée et garnie de petites carottes et d'oignons glacés. A la bonne heure! C'est un mets succulent, une source de vie; mais dans un grand dîner, on ne peut réellement qu'y toucher. L'aloyau rôti avait ses préférences. — Ces mets, très-respectables, sont amis des philosophes et des vieillards; mais la table du monde jeune ne leur accorde ni la même attention, ni la même préférence. Toutefois on en tire pour elle d'excellents hors-d'œuvre; par exemple, le bœuf salé et fumé de Hambourg, coupé en tranches très-minces. — Elles flattent un palais bien disposé. — Ce bœuf fumé ou hors-d'œuvre est bien plus digestif que le jambon cru, le saucisson cru. A tout cela pourtant, l'amateur sage préfère la langue fumée de bœuf à l'écarlate. C'est une pièce exquise qui est emportée pour toutes les parties de campagne.

— M. Savarin cite souvent quelques traiteurs qui ont été justement célèbres. Méot demeurait rue Vivienne, dans les environs de la rue Colbert; Legacque et Véry, dans le jardin des Tuileries; Robert, — d'abord au Palais-Royal, plus tard — rue Grange-Batelière, hôtel d'Oigny; Naudet, au Palais-Royal, du côté de la rue de Valois; sa maison venait immédiatement comme rang après celle de Robert. C'était là que le prince Eugène Beauharnais donnait ses brillants déjeuners. Venua, glacier et traiteur, demeurait quai Voltaire, au coin de la rue de Beaune, dans les maisons où sont aujourd'hui les terrasses. — Les hommes du premier rang de la révolution se réunissaient là pour les dîners les plus fins, pour les causeries. Les préférences de M. Brillat-Savarin étaient pour ces maisons-là, et il avait raison. Il a cité plusieurs fois le café de Chartres : c'était encore justice. Ce café était la maison splendide des déjeuners, il y a trente et trente-

cinq ans. Tortoni lui faisait une digne rivalité. On ne dînait pas dans ces deux cafés. Les entrées du déjeuner étaient toutes fraîches et travaillées sur votre demande. Chez Tortoni, vous aviez pour ainsi dire à côté de vous, dans une des salles, un praticien de tact qui mettait au feu en votre présence les fines côtelettes de mouton à la minute. Elles sont aujourd'hui célèbres dans toute l'Europe ; mais on n'en fait plus à Paris, du moins avec le même soin, le même amour. Maintenant d'ailleurs, un restaurant, café ou traiteur donne à manger à toute heure, jour et nuit. — Jadis la journée pouvait être charmante pour les personnes de l'intérieur ou des armées qui traversaient Paris : on déjeunait au café de Chartres ou au café de Paris, on dînait chez Robert, on courait ensuite à l'Opéra, et le soir très-tard on venait prendre des glaces chez Tortoni.

M. Savarin se trompe souvent en parlant de volaille et de gibier piqué. On ne doit pas les piquer, nous le répétons. Le gibier piqué est celui de venaison, comme le chevreuil. On le pique pour le faire mariner juste assez pour être mangé. Ce point juste dans la marinade est chose de tact, d'attention et d'expérience. Cette marinade est assez compliquée. —Tout y est calculé. —Lorsque les ingrédients répondent à ce qu'ils annoncent, l'effet prévu arrive et le gibier est délicieux. Cette marinade, sorte d'infini, comprend sel, poivre, racines, oignons, carottes, clous de girofle, vinaigre, eau.

Si l'on voulait relever ici un plus grand nombre de petites erreurs matérielles, le commentaire serait étendu et sans utilité. Ce qui est utile, c'est de laisser au livre de M. Savarin tout son charme. Ce charme vient de l'esprit de l'auteur, de l'art d'écrire, de l'élévation délicate de ses idées. Peu nous importent quelques inexactitudes, des méthodes surannées, puisque tout cela est couvert par la grâce et la verve élégante de l'illustre dîneur.

Nous ne nous arrêterons que sur un seul point, pour le combattre ou le rectifier ; nous reproduirons après ses menus écourtés, vulgaires, quelquefois impraticables, un petit nombre d'autres menus, tirés du *Maître d'hôtel* de Carême, qui répondent sérieusement aux situations sociales dont M. Savarin avait entendu perfectionner le service de table par quelques conseils, c'est-à-dire à des situations allant, à Paris, de 5 et 10 à 15, 20, 25 et 30,000 livres de rente. Ces menus pour six personnes, pour neuf, pour douze, pour trente-deux personnes, permettront de recevoir ses amis assez savamment une fois

ou deux par an et dans la saison qui convient le mieux. La leçon est faite dans *le Maître-d'hôtel français* de Carême par ce qui a été servi de plus raisonné et de plus exquis sur la table du prince de Talleyrand, de l'empereur Alexandre, du roi Georges IV, du prince royal de Wurtemberg, de madame la princesse de Bagration, du marquis de Londonderry, de M. le prince Metternich, de madame la baronne de Rotschild.

— M. Brillat-Savarin demande dans un menu une botte d'asperges grosses comme des bougies. C'est bien commun. Cette désignation, en vérité, doit être récrite.

— Le chapitre du turbot, dans la *Physiologie du Goût*, étincelle de grâce et d'esprit. Les traits principaux se retiennent comme des vers charmants; mais comme article d'art, sa valeur est nulle : c'est une exagération extrême dont l'essai fait tout de suite justice. M. Savarin n'a pas pensé sérieusement à faire servir le turbot renversé sur le blanc, car personne ne fait cela; cela n'est pas faisable. — Ne lui donner ensuite qu'une demi-heure pour être cuit à la vapeur, tandis qu'il faut deux heures et demie dans une eau presque bouillante, c'est là une autre grave légèreté : elle saute aux yeux. — Monsieur Savarin, vous n'avez pas mangé de turbot cuit à la vapeur en une demi-heure, bien certainement.

QUELQUES MENUS EXQUIS ET SIMPLES.

JANVIER.

Menu de six à neuf couverts.

Une julienne au blond de veau.

Une grosse pièce.

Le turbot à l'eau, sauce au beurre d'anchois.

Deux entrées.

Les beefsteaks glacés, purée de pommes de terre;
La poularde au consommé.

Un plat de rôt.

Les cailles bardées.

Deux entremets.

Les champignons grillés, demi-glace;
La gelée de citrons.

Pour extra, les choux à la d'Artois.

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage au céleri.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la flamande.

Deux entrées.

Les papillotes de filets de carpes à la d'Uxelle;
Les perdreaux à la Périgord.

Un plat de rôt.

Le chapon au cresson.

Deux entremets.

Les œufs à la dauphine;
La gelée de fraises (conserve).

Pour extra, les darioles à l'orange.

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

Le turbotin grillé à la maître-d'hôtel.

Deux entrées.

Le filet de bœuf au vin de Madère;
Le fritot de poulets à la viennoise.

Un plat de rôt.

Les grives bardées.

Deux entremets.

Artichauts à la lyonnaise;
La crème plombière à l'abricot.

Pour extra, les soufflés au café.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage à la jardinière au consommé.

Une grosse pièce.

Le gigot de mouton de sept heures aux laitues braisées.

Deux entrées.

Le fritot de morue nouvelle;
Les quenelles de gibier au suprême.

Un plat de rôt.

Les vanneaux bardés.

Deux entremets.

Les artichauts à la lyonnaise;
La gelée de quatre fruits moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage aux laitues au consommé.

Une grosse pièce.

La noix de veau à la provençale.

Deux entrees.

Le paté chaud de godiveau â l'espagnole;
La poularde à la Chevry.

Un plat de rôt.

Les pigeons de volière.

Deux entremets.

Les champignons à l'italienne;
La charlotte à la parisienne.

Pour extra, les ramequins.

AOUT.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage à la Clermont.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf garnie à la russe.

Deux entrées.

La poitrine de veau à la lyonnaise;
La poularde à la crème.

Un plat de rôt.

Les canetons de ferme.

Deux entremets.

Les épinards à l'anglaise;
La gelée de pèche moulée.

Pour extra, les fondus en caisse ronde.

NOVEMBRE.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage d'orge perlé à la d'Orléans.

Une grosse pièce.

Le quartier de porc frais à l'anglaise.

Deux entrées.

La fricassée de poulets à la bonne femme;
Les pains de carpe à la royale.

Un plat de rôt.

Les canetons de Rouen.

Deux entremets.

Les navets à la Chartres ;
La gelée de citrons moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

NOVEMBRE.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la maréchale.

Deux entrées.

Les perdreaux à la Périgueux ;
Les poulets dépecés à l'italienne.

Un plat de rôt.

Les merlans frits parés à l'anglaise.

Deux entremets.

Les épinards au velouté ;
La gelée au vin de Madère.

Pour extra, les manons d'abricots.

NOVEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage aux choux de Bruxelles ;
Le potage au riz à la d'Orléans.

Deux relevés de poisson.

La carpe de Seine à l'étuvé ;
Les soles frites à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

La poitrine de veau farcie et à la broche ;
Le quartier de sanglier mariné, sauce poivrade.

Quatre entrées.

Les hatelets de palais de bœuf à la dauphine ;
Les poulets à la reine au vin de Madère ;
Les foies gras à la Saint-Cloud, sauce Périgueux ;
Le sauté de canards sauvages à la bordelaise.

Deux plats de rôt.

Les lapereaux de garenne bardés ;
Les chapons au cresson.

Deux relevés de plats de rôt.

Les meringues à la vanille ;
Les truffes à la serviette.

Quatre entremets.

Les pommes de terre à la maître-d'hôtel;
La croûte aux champignons;
La gelée de vin d'Espagne;
Les pannequets à la marmelade d'abricots.

DÉCEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage de sagou à la purée de lentilles;
Le potage aux laitues, consommé de volaille.

Deux relevés de poisson.

La matelote au vin de Bordeaux;
Le cabillaud à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

Le filet de bœuf à l'italienne;
Les perdreaux aux choux et racines glacées.

Quatre entrées.

La timbale de nouilles à la reine, garnie de Conti.
Les filets de lapereaux glacés à la chicorée;
L'épigramme d'agneau aux concombres;
Le fritot de poulets à la Marengo.

Deux plats de rôt.

Le faisan et les ortolans;
Les poulets à la reine.

Deux relevés de plats de rôt.

Le flan de poires à la crème de riz;
Le gâteau à la royale.

Quatre entremets.

Les champignons à la provençale;
Les œufs pochés à la purée d'oseille;
La gelée de crème de menthe moulée;
Le blanc-manger à la crème.

FIN.

J. BERCHOUX.

LA GASTRONOMIE,

POÈME EN QUATRE CHANTS.

Il est bien difficile de ne pas faire de mécontents quand on entreprend de donner à dîner au public. Quelques personnes ont trouvé mon repas trop long, et quelques autres l'ont trouvé trop court. J'ai songé seulement à contenter ces dernières; car, les premières étant maîtresses de s'arrêter au premier service, et même de n'en pas tâter du tout, elles ne peuvent être incommodées que par leur faute. J'ai donc augmenté mon dîner de plusieurs plats nouveaux, que j'ai tâché d'accommoder de mon mieux. J'ai consulté les meilleurs cuisiniers, les artistes les plus distingués; j'ai dîné chez Véry, chez Rose, chez les Frères Provençaux et autres, avec des amateurs et des beaux-esprits qui m'ont aidé de leurs lumières, et avec qui je me suis enivré pour me perfectionner dans mon art. Du reste, j'ai lieu de me féliciter de ce qu'un assez grand nombre de personnes a bien voulu s'asseoir à ma table et y prendre quelque plaisir. Je vois avec satisfaction que, si on peut accuser la faiblesse de mon talent, on a du moins une très-grande estime pour la matière que j'ai traitée.

LA GASTRONOMIE.

CHANT PREMIER.

HISTOIRE DE LA CUISINE DES ANCIENS.

Je ne suis point jaloux du poète lyrique
Qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique,
Qui, plein de son sujet, sans en être moins creux,
Parle souvent à jeun le langage des dieux.
Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes,
Fasse à l'Homme des champs aplanir les montagnes,
Et l'instruise dans l'art de jouer aux échecs :
Pour moi de tels sujets sont arides et secs.
Je me suis emparé d'une heureuse matière :
Je chante l'Homme à table, et dirai la manière
D'embellir un repas; je dirai le secret
D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet,
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse.....
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse.
Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois,
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix;
Qui, dans votre appétit réglé par l'habitude,
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude,
Ma voix va vous dicter d'importantes leçons :
Venez à mon école, ô mes chers nourrissons!
Dois-je invoquer un dieu quand je puis me suffire,
Quand je sens mon sujet qui m'échauffe et m'inspire?
Mais la divinité qui préside aux festins
Ici ne s'attend pas à d'injustes dédains.
Approche, dieu joufflu de la mythologie;
Comus, viens me montrer ta mine réjouie,
Souris à mon projet, et protége mes vers;
Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers :
Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine,
Je ne parlerai point de ces malheureux temps
Où l'homme dédaignait la culture des champs,

Et, n'ayant d'autre abri que la voûte azurée,
Trouvait toujours partout sa table préparée.
On n'attend pas de moi d'inutiles propos
Sur ces siècles obscurs, trop voisins du chaos;
Je n'y remonte point, ce n'est pas ma méthode;
C'est assez d'en venir au siècle d'Hésiode,
Digne contemporain du poète fameux
Qui chanta les Troyens, les grenouilles, les dieux.
La cuisine, pour lors négligée, avilie,
De prestiges flatteurs n'était pas embellie;
L'homme se nourrissait sans art et sans apprêts,
Et le seul appétit assaisonnait les mets.
Homère nous transmet des détails domestiques,
Mêlés avec génie à des faits héroïques:
Ses robustes héros, ces guerriers valeureux
Dont nous savons par cœur les gestes merveilleux,
Qui gouvernaient la Grèce au gré de leurs caprices,
N'auraient point estimé nos coulis d'écrevisses.
Qui ne sait aujourd'hui qu'ils descendaient souvent
Au soin de préparer un grossier aliment?
La table de Patrocle et du fils de Pélée
De plats multipliés n'était pas accablée:
Dans un jour d'appareil une biche, un mouton,
Suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion.
Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée
De deux cochons rôtis qui sentaient la fumée:
Pour donner un repas plus honnête et plus beau,
Le fils de Télamon fit bouillir un taureau.....
Le laitage, le miel et les fruits de la terre
Furent long-temps des Grecs l'aliment ordinaire.
En Asie, on connut des repas moins grossiers;
Et les Orientaux, plus savants cuisiniers,
Mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle,
Des premiers fricandeaux donnèrent le modèle,
Employèrent le lard, exprimèrent des jus,
Inventèrent des mets jusqu'alors inconnus.
Les Perses cependant firent passer en Grèce
Leur luxe, leur cuisine et leur douce mollesse.
Mais à Lacédémone un homme vint à bout
D'arrêter les élans et les progrès du goût.
Un vieux législateur, du sang des Héraclides,
Osa donner un frein aux estomacs avides,
Régla les appétits, les soumit à la loi,

Et l'on ne put sans crime être à table chez soi.
Il fallut en public apporter son potage,
Sa farine, son vin, ses figues, son fromage,
Son brouet..... Ce brouet, alors très-renommé,
Des citoyens de Sparte était fort estimé;
Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange,
De vinaigre et de sel détestable mélange.
On dit, à ce sujet, qu'un monarque gourmand,
De ce breuvage noir, qu'on lui dit excellent,
Voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile
D'obtenir en ce genre un cuisinier habile.
Sa table en fut servie. O surprise! ô regrets!
A peine le breuvage eut touché son palais,
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.
« On m'a trahi! dit-il, transporté de colère.
» — Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,
» Il manque à ce ragoût un assaisonnement.
» — Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?
» — Il y manque, seigneur, si vous voulez permettre,
» Les préparations que vous n'emploîrez pas,
» L'exercice, et surtout les bains de l'Eurotas. »
Athènes, si long-temps de la gloire amoureuse,
Fit fleurir tous les arts dans son enceinte heureuse.
On n'y négligea point le talent séducteur
De compliquer un mets pour le rendre meilleur.
Des hommes précieux, doués d'un vrai génie,
Surent à la cuisine appliquer la chimie;
Et, hardis novateurs, trouvèrent les moyens
D'aiguiser l'appétit de leurs concitoyens.
Sur les productions de la terre et de l'onde
On les vit exercer leur science profonde,
Offrir dans un ragoût mille objets peu connus,
Étonnés de se voir mêlés et confondus.
Plusieurs, à ce sujet, ont écrit des volumes :
L'un y traite des chairs, un autre des légumes;
L'autre des farineux, des herbes et des fruits.
Dirai-je les auteurs de ces rares écrits?
Dirai-je Mitœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Mycène?
Archestrate surtout, poète et cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier?.....
Je chante, comme lui, la cuisine, la table,
Hélas! il s'est acquis une gloire durable.....

Et moi, puis-je compter sur nos derniers neveux,
Refuge accoutumé des auteurs malheureux?
De maints objets divers on connut l'amalgame;
On unit le cumin, l'origan, le césame,
Le thym, le serpolet, mille autres végétaux;
On farcit les poulets, les dindes, les agneaux;
Léon accommoda de diverses manières
Et le poisson des mers et celui des rivières;
Le congre, le glaucus, le pagre, les harengs,
Farcis, dénaturés, devinrent succulents.....
Je ne m'étendrai pas sur les sauces nombreuses,
Les coulis variés et les farces heureuses
Qu'inventa le génie éclairé par le goût.
Théarion brilla dans les pâtes surtout;
Sous ses doigts délicats les farines pétries
Sortirent en beignets, en gaufres, en oublies.
Des Cappadociens il apprit le secret
De faire des gâteaux aussi blancs que le lait,
D'y mêler avec art le miel du mont Hymète,
Ce miel chéri des Grecs, que la terre regrette,
Que l'abeille aujourd'hui cherche en vain dans ces lieux
Abandonnés de Flore et méprisés des dieux.
La grâce, l'industrie et la délicatesse
Présidèrent alors aux festins de la Grèce.
On y nommait un roi : ses fortunés sujets
Osaient bien rarement enfreindre ses décrets.
Son règne était fort doux; il réglait le service,
Gourmandait quelquefois la licence et le vice,
Faisait boire : il était sévère sur ce point.
Celui qui buvait mal, ou qui ne buvait point,
Renvoyé par son chef, allait loin de la table
Expier les refus d'un estomac coupable.....
Qui peut parler des Grecs sans parler des Romains,
Peuple-roi qui long-temps a réglé les destins
De cent peuples divers qu'il rendit tributaires?
Il abjura bientôt ses coutumes grossières,
Ne choisit plus ses chefs parmi les laboureurs;
Sur les lois de Numa ne régla plus ses mœurs.
Des hommes enrichis de dépouilles immenses
Durent à leur fortune égaler leurs dépenses.
Le règne des Tarquins, agité, malheureux,
N'en vit pas moins fleurir un art ingénieux.
Entre tous les consuls et les héros de Rome,

J'aperçois Lucullus... Au nom de ce grand homme,
Saisi d'un saint respect, je fléchis les genoux,
J'admire sa fortune et j'honore ses goûts.
Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane,
Mais l'illustre gourmand du salon de Diane.
En vain il a vaincu Mithridate, Amilcar,
Vu les rois de l'Asie enchaînés à son char;
Qu'importe en Lucullus le général d'armée?
Il doit à ses soupers toute sa renommée.
Cicéron et Pompée, admis à sa faveur,
Ont pu de ses repas attester la splendeur.
  Il était seul un jour : un cuisinier propose,
Au moment du souper, d'en ôter quelque chose;
« Tant de mets, répond-il, ne sont pas superflus :
» *Lucullus, aujourd'hui, soupe chez Lucullus.* »
Rassasié d'honneurs, usé par la victoire,
Il mit à ses festins son étude et sa gloire.
La terre lui fournit, de l'aurore au couchant,
De ses productions le tribut succulent.
A l'art de sa cuisine elles furent soumises...
Et l'Europe lui doit les premières cerises.
  C'est alors que l'on vit des écuyers tranchants
Et des maîtres-d'hôtel au service des grands.
Alors les cuisiniers, riches par leurs salaires,
Ne furent point comptés au rang des mercenaires;
Considérés, chéris dans leur utile état[1],
Ils marchèrent de pair avec le magistrat.
Des ragoûts les plus fins Marc-Antoine idolâtre,
Au sortir d'un dîner donné pour Cléopâtre,
Ivre de bonne chère et grand dans ses amours,
Fit présent d'une ville avec ses alentours
A l'artiste fameux qui traita cette reine;
Présent digne en effet de la grandeur romaine.
  A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut long-temps attaché;
Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les *apiciens* et leurs sauces nouvelles.
  On connaît l'appétit des empereurs romains,
Leur luxe singulier, leurs énormes festins.
Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes
Mangea le revenu de deux grandes provinces.
Vitellius, malgré son pouvoir chancelant,
De son règne bien court profita dignement.

Rien ne peut égaler la merveilleuse chère
Qu'en un jour d'appareil il offrit à son frère :
On y vit, s'il faut croire à ses profusions,
Plus de sept mille oiseaux et deux mille poissons :
Tout y fut prodigué. L'excessive dépense
Du fils d'Œnobarbus passe toute croyance.
Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur ;
Mais de son estomac je distingue son cœur.
Il se mettait à table au lever de l'aurore ;
L'aurore, en revenant, l'y retrouvait encore.
Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons,
Préférait à la gloire un plat de champignons.
Tibère, retiré dans les îles Caprées,
N'y changea pas ses mœurs, des Romains abhorrées.
Caligula fit faire un repas sans égal
Pour son Incitatus, très-illustre cheval.
Je ne puis oublier l'appétit méthodique
De Géta, qui mangeait par ordre alphabétique.
Domitien un jour se présente au sénat :
« Pères conscrits, dit-il, une affaire d'état
» M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
» Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire ;
» Exciter votre zèle, et prendre vos avis
» Sur les destins de Rome, et des peuples conquis ;
» Agiter avec vous ou la paix ou la guerre,
» Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire ;
» Il s'agit d'un turbot : daignez délibérer
» Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer... »
Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.
Je pourrais m'emparer, pour enrichir mes chants,
De mille traits connus non moins intéressants ;
Je pourrais compulser d'innombrables chroniques ;
Laissons, pour aujourd'hui, les cuisines antiques...
J'ai dû parler des Grecs, et citer les Romains ;
Mais ce n'est point assez pour mes contemporains.
Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne ;
Les poètes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,
Déshonorer leur muse, avilir leur talent ;
Les routes d'ici-bas sont à peine connues
A leur noble Apollon qui se perd dans les nues :
Orgueilleux écuyers, sur Pégase montés,

Ils habitent l'Olympe et les grandes cités.
Pour moi, paisible ami des demeures agrestes,
Je dois borner ma muse à des sujets modestes.
  Delille, dans ses vers nobles, harmonieux,
A fait de la campagne un tableau précieux;
Il peint l'homme entouré de ruisseaux, de prairies,
Promenant dans les bois ses douces rêveries;
Le loto, le trictrac l'attendent au retour.
J'admire ces plaisirs d'un champêtre séjour;
Mais je ne vois jamais l'homme des champs à table.
Réparons, s'il se peut, cet oubli condamnable[1].
Puissent tous mes lecteurs, approuvant mon projet,
Pardonner à mes vers en faveur du sujet.

CHANT DEUXIÈME.

LE PREMIER SERVICE.

  Vous qui vous nourrissez, au printemps de vos jours,
De tendres sentiments, de folâtres amours,
Vous n'éviterez pas, aux pieds de vos maîtresses,
Les noires trahisons de ces enchanteresses
Qui, sur le chevet même où dort la volupté,
Rêvent la perfidie et l'infidélité.
Vous vous consumerez en vaine jalousie;
Vous prendrez à témoins, dans votre frénésie,
Ces arbres confidents des serments les plus doux:
Ces arbres sur leurs pieds sècheront moins que vous.
Venez vous confier au plaisir que je chante;
Il ne trompera point vos désirs, votre attente:
Doux plaisir qu'un besoin sans cesse renaissant
Rend toujours plus aimable et toujours plus piquant.
Celui dont la vieillesse a ridé le visage,
Revenu des erreurs qui charmaient son jeune âge,
Au spectacle des mets préparés sous ses yeux,
Donne avec complaisance un sourire amoureux;
Il s'anime; à sa table abondamment servie

[1] La première édition de ce poème a paru quelque temps après l'HOMME DES CHAMPS de Delille.

Il semble retrouver sa jeunesse, sa vie.
Ce coupable assassin que le supplice attend,
Demande encore une heure, et va mourir content,
Si ses gardes, touchés de son humble prière,
Ajoutent quelque chose au pain de sa misère.
L'infortuné savoure, aux portes du trépas,
Les dernières douceurs de son dernier repas;
Inutile aliment, stérile nourriture,
Qui ne remplira pas le vœu de la nature!
Je ne conseille point à mes contemporains
Les repas monstrueux des Grecs et des Romains,
Et suis loin de leur faire aujourd'hui le reproche
De ne pas mettre encor des taureaux à la broche:
Morceau digne en effet d'un siècle trop glouton,
Ou digne des héros du curé de Meudon.
A quoi nous servirait l'appareil formidable
De ces plats sous lesquels succombait une table?
Je le sais, d'autres temps amènent d'autres mets;
Ce sujet me conduit à de justes regrets.
Hélas! nous n'avons plus l'estomac de nos pères.
Que nous sommes loin d'eux! les progrès des lumières
Et de la variété, la hauteur des esprits,
Semblent avoir changé nos premiers appétits...
Bons humains du vieux temps, race d'hommes robustes,
Notre siècle vous fait des reproches injustes;
Il censure vos mœurs: notre siècle a grand tort.
Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor
Atteint l'âge avancé de la mélancolie,
Mais vous digériez bien, et je vous porte envie...
Peut-être m'égaré-je en de vagues récits;
J'aborde les conseils que ma Muse a promis.
Voulez-vous réussir dans l'art que je professe?
Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
Ou près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.
Vous vous procurerez, sous ce ciel favorable,
Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.
En formant la maison dont vous avez besoin,
Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin.
Voilà l'homme important, le serviteur utile,
Qui fera fréquenter et chérir votre asile,
Et par qui vous verrez votre nom respecté,
Voler de bouche en bouche, à l'envi répété!

Avant qu'il soit à vous, sachez ce qu'il sait faire ;
Étudiez ses mœurs, ses goûts, son caractère ;
Faites cas de celui qui, fier de son talent,
S'estime votre égal, et d'un air important,
Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine ;
Qui dispose du sort d'un coq ou d'un dindon
Avec l'air d'un sultan qui condamne au cordon.
Sa contenance est grave, et sa mine farouche ;
Mais il aime la gloire, et l'éloge le touche.
De son art, qu'il estime, implorez le secours,
Et pour vous l'attacher tenez-lui ce discours :
« Écoute, mon ami ; déjà la renommée,
» Que je n'appelle point une vaine fumée,
» M'a vanté ton mérite et conté tes exploits :
» Sois chef de ma cuisine, et donnes-y des lois.
» Deviens, dès aujourd'hui, mon arbitre, mon guide;
» A mon plus doux besoin que ton savoir préside ;
» Ordonne en souverain, taille et tranche à ton gré ;
» Que par toi mon dîner tous les jours préparé
» Enchaîne à mon couvert, par d'aimables prestiges,
» Mes volages amis charmés de tes prodiges.
» En savourant les mets qui leur seront offerts,
» Qu'ils vantent mon esprit et mes talents divers ;
» Que j'entende admirer mes moindres reparties,
» A peine de ma bouche à la hâte sorties...
» Que je puisse toujours, après avoir dîné,
» Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné... »
  C'est ainsi qu'excitant sa ferveur et son zèle,
Vous vous concilîrez un artiste fidèle,
Qui, plein d'un noble orgueil, fera de plus en plus
Triompher dans ses mains le sceptre de Comus.
Vous allez l'éprouver. Déjà dans votre asile
Je vois les conviés arriver à la file ;
Je lis dans leurs regards le désir prononcé
De jouir du festin qui leur est annoncé.
Ils pressent par leurs yeux la cuisine tardive :
On s'y hâte pourtant ; la flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère :
On respire à la ronde une odeur salutaire.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur ;

Des marmitons craintifs, haletant de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre, et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne :
Mais leur chef, toujours calme, et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a tout prévu.
Tel on voit, au moment d'une sanglante affaire,
Un prudent général mesurer la carrière.
Son courage tranquille et sa noble fierté
Commandent l'espérance et la sécurité.
La foule l'environne et presse son armure :
D'un trouble involontaire il entend le murmure :
Peut-être un peu d'effroi s'est glissé dans son sein ;
Mais son visage est calme, et son front est serein.
Partout on l'interroge ; et pour toute réponse
Il renvoie au succès que d'avance il annonce,
Il montre l'ennemi tout prêt à reculer ;
Il indique la place où le sang doit couler.
Menacé par la foudre, il roule dans sa tête
Un plan vaste et profond, garant de sa conquête ;
Mille ordres sont donnés et reçus à l'instant ;
Chacun les exécute en aveugle instrument :
Il range autour de lui ses colonnes pressées,
Qui n'ont pas le secret de ses grandes pensées ;
Il se porte à la hâte aux postes menacés ;
Les uns sont dégarnis, les autres renforcés,
L'airain gronde, le bronze a fait trembler la terre :
Tout est couvert de feu, de sang et de poussière ;
Tont s'apaise, et bientôt du plus affreux combat,
La plus belle victoire est l'heureux résultat.
Mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste.
L'airain étale aux yeux des vases étamés
Qui brillent suspendus à des murs enfumés.
Ce n'est plus ce métal que le dieu des armées
Emploie à bombarder nos villes alarmées,
Qui vomit le trépas sur nos fiers bataillons,
Qui désole Cérès et souille ses moissons ;
Qui jusqu'au sein de l'onde épouvante Neptune,
Et fonde des héros la sanglante fortune.....
Ici l'airain n'a pas des effets si cruels :
Il s'unit aux moyens de nourrir les mortels.
Pour réchauffer les mets que Comus organise,
Il brave tous les feux que le soufflet attise ;

D'heureuses mixtions sortent de ses creusets,
Et tout dans cette forme atteste ses bienfaits.
Je vois près du foyer la prison rembrunie
D'un utile instrument né de l'horlogerie.....
Des rouages nombreux, d'ingénieux ressorts,
Murmurent sourdement de pénibles accords :
Mais je n'aime pas moins leur baroque harmonie
Que tout l'art de Philis à Martin réunie.
Sur un axe allongé, le poulet, le canard,
Tournent emmaillottés d'un vêtement de lard;
Ils semblent s'animer et respirer encore,
En cherchant et fuyant le feu qui les colore.....
Le gibier embroché grille et fume pour vous,
Au bruit d'un doux concert dont Orphée est jaloux.
Décorez cependant, dans un goût convenable,
L'asile où vous goûtez les plaisirs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux.
Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'école florentine.
C'est ainsi que Mercier, par un goût raffiné,
Contre l'art des Rubens naguère déchaîné,
Aimait mieux d'un gigot la fidèle peinture
Que l'imitation de la belle nature.
Ne vous permettez pas de dîner tous les jours
A l'heure où le soleil a terminé son cours :
L'estomac en gémit. Par un abus coupable,
Les soupers sont proscrits; on déserte la table,
On ne vit qu'à demi. Laissez ce procédé
A celui qui, réduit au tiers consolidé,
Couché sur le grand livre en tristes caractères,
Se soumet par prudence à des jeûnes austères.
Pour vous que rien ne force à des privations,
Que le fils de Cérès a comblé de ses dons,
Qu'à midi tous les jours une cloche argentine
Vous appelle au banquet que Comus vous destine.....
Qu'entends-je ? Tout Paris, contre moi révolté,
Me renvoie au village où je fus allaité.....
Ah ! j'y saurai braver un dédain qui m'honore;
J'y vole, et j'ai dîné quand Paris dort encore.
Qu'après le crépuscule un souper copieux
Vous prépare au sommeil et vous ferme les yeux.
D'un utile appétit munissez-vous d'avance;

Sans lui vous gémirez au sein de l'abondance.
Il est un moyen sûr d'acquérir ce trésor.....
L'exercice, messieurs, et l'exercice encor.
Allez tous les matins sur les pas de Diane,
Armés d'un long fusil ou d'une sarbacane,
Épier le canard au bord de vos marais;
Allez lancer la biche au milieu des forêts;
Poursuivez le chevreuil s'élançant dans la plaine;
Suivez vos chiens ardents que leur courage entraîne.
Que si vous n'avez pas les talents du chasseur,
Allez faire visite à l'humble laboureur;
Voyez sur son palier la famille agricole,
Que votre abord enchante et votre voix console;
Ensuite, parcourant vos terres, vos guérets,
Du froment qui végète admirez les progrès;
Maniez la charrue et dirigez ses ailes;
Essayez de tracer des sillons parallèles;
Partagez sans rougir de champêtres travaux,
Et ne dédaignez pas ou la bêche ou la faux;
Facilitez le cours d'une onde bienfaitrice
Dans vos prés desséchés par les feux du solstice;
Montez sur le coursier, impétueux, ardent,
Qu'a respecté le fer d'un scalpel flétrissant:
Dans les champs que le soc a marqués de sa trace,
Domptez ses mouvements, réprimez son audace.....
Vous obtiendrez alors cet heureux appétit,
Et reviendrez à table en recueillir le fruit.
Je n'entreprendrai point de faire l'étalage
Des innombrables mets dont on peut faire usage.
Ma muse réservée, et sage en son projet,
Ne traitera qu'en grand un fertile sujet.
Aux esprits relevés trop jalouse de plaire,
Elle dédaigne ici de parler au vulgaire.
O vous que mes leçons n'auront point satisfaits,
J'ose vous renvoyer au CUISINIER FRANÇAIS,
Au TRÉSOR DE COMUS, catéchisme ordinaire
De l'artiste grossier, du valet mercenaire,
Qui pense avoir atteint le secret de son art
Quand il sait apprêter une omelette au lard!
Je vois sur votre table arriver le potage;
D'une chère excellente il est l'heureux présage.
Qu'il soit gras, onctueux, et sente le jambon;
Que des sucs végétaux colorent son bouillon;

Qu'il soit environné d'une escorte légère
De hors-d'œuvre brillants, dont l'effet nécessaire
Est d'ouvrir l'appétit et d'exciter les sens.
Gardez-vous d'abuser de ces premiers moments,
Et ne vous livrez pas aux trompeuses amorces
D'un avide besoin qui trahirait vos forces;
Préludez doucement aux plaisirs du repas :
Tel qu'un sylphe léger, voltigez sur les plats;
Imitez du frelon le volage caprice :
Il va de chaque fleur caresser le calice.
Discret et réservé, s'il dépouille leur sein,
A peine laisse-t-il la trace du larcin.
Il ne s'arrête point sur la rose nouvelle :
Hélas ! avec douleur il se sépare d'elle;
Mais il sait à propos modérer ses désirs,
Et garde un sentiment pour de nouveaux plaisirs.
Avec pompe déjà paraissent les entrées :
Qu'elles soient proprement, largement préparées;
Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles long-temps le convive indécis.
J'aime à voir, au milieu de ce friand cortége,
Un énorme aloyau que d'abord on assiége;
La poularde au gros sel, la tourte au godiveau,
Une tête farcie, un gigot cuit à l'eau.....
Je sais que Pythagore, et Plutarque, et mille autres,
De mes goûts sur ce point ne sont pas les apôtres,
Et que, s'intéressant au sort des animaux,
Ils voudraient nous réduire aux simples végétaux.
Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante
Qui livre au coutelas sa tête caressante;
Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas;
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.
Certes, à ce sujet, leur morale est fort douce;
Un sang vil répandu les émeut, les courrouce;
Mais je les vois partout encenser les guerriers
Qui du sang des humains composent leurs lauriers.
Que j'aime cependant l'admirable silence
Que je vois observer quand le repas commence !
Abstenez-vous surtout de ces discours bourgeois,
Lieux communs ennuyeux, répétés tant de fois :
« Monsieur ne mange point; monsieur est-il malade ?
» Peut-être trouvez-vous ce ragoût un peu fade;
» J'avais recommandé de le bien apprêter :

» Celui-ci vaudra mieux ; ah ! daignez en goûter,
» Ou vous m'offenserez. La saison est ingrate :
» On ne sait que donner, messieurs ; mais je me flatte
» Que si j'ai quelque jour l'honneur de vous revoir,
» J'aurai tous les moyens de vous mieux recevoir. »
Faites preuve d'usage et de délicatesse.
Jouissez lentement, et que rien ne vous presse ;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.
Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite.
A peine savez-vous sa patrie et son nom :
Au rang de vos amis il se met sans façon.
Il vous aime en effet, vous chérit, vous honore,
Et paye en compliments les morceaux qu'il dévore :
Son heureux appétit vous amuse et vous plaît.
N'associez jamais aux plaisirs d'un banquet
Ces êtres délicats et valétudinaires
Qui, du dieu d'Épidaure esclaves volontaires,
Sont toujours à la diète, et, toujours trop prudents,
N'osent livrer leur vie à des goûts innocents.
Le bien de leur santé les occupe sans cesse :
Ils calculent l'effet des mets qu'on leur adresse.
Ce gibier est trop lourd, et cet autre est malsain ;
Telle chose convient ou nuit au corps humain.
Ils savent, sur ce point, s'appuyer de sophismes,
Et du docteur de Cos citer les aphorismes.
En se privant de tout, ils pensent se guérir,
Et se donnent la mort par la peur de mourir.
Mortels infortunés que Comus mésestime,
Allez bien loin de nous suivre votre régime,
Et ne revenez plus, convives impuissants,
Jeûner près de l'autel où brûle notre encens !
O vous dont la santé robuste, florissante,
Des plus riches festins peut sortir triomphante !
Approchez ; c'est à vous d'embellir nos banquets :
De mon art bienfaisant sachez tous les secrets.
Je ne vous tairai rien : si parfois on vous prie
A dîner sans façon et sans cérémonie,
Refusez promptement ce dangereux honneur :
Cette invitation cache un piége trompeur.
Souvenez-vous toujours, dans le cours de la vie,
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.

CHANT TROISIÈME.

LE SECOND SERVICE.

J'ai souvent regretté les asiles pieux
Où vivaient noblement ces bons religieux,
Qui depuis, affranchis de leurs règles austères,
Se sont vus dépouillés par des lois trop sévères :
Il faut bien convenir qu'elles avaient ce droit.
Je vous aimais surtout, enfants de saint Benoît,
De Cluny, de Saint-Maur, heureux propriétaires;
J'admirais vos palais, vos temples et vos terres;
Vos superbes moissons, vos immenses forêts,
Que ne dévastaient point des travaux indiscrets;
Vos soins réparateurs, la sagesse, le zèle,
Qui rendaient à vos vœux la fortune fidèle.
Je sais qu'on a prouvé que vous aviez grand tort.
Que ne prouve-t-on point quand on est le plus fort !
N'importe, recevez l'hommage de ma Muse.
Un intérêt bien cher doit être mon excuse.
J'avais un bon parent dans votre ordre élevé,
Un oncle que le ciel m'a trop vite enlevé.
Respectable prieur, commandant à ses frères,
Il n'abusa jamais de ses droits temporaires;
Il aimait les mondains, se plaisait avec eux :
Le monde n'était point un enfer à ses yeux.
J'ai souvent visité son brillant réfectoire.
Là, Comus triomphant présidait avec gloire;
Là, tous les biens exquis qu'enfante l'univers,
Les hôtes des forêts, des fleuves et des mers,
Recueillis par des mains généreuses, actives,
S'unissaient à l'envi pour charmer les convives.
Là, j'ai pu, jeune encore, et brillant de santé,
Jouir avec délice et sensualité.....
Retraite du repos, des vertus solitaires,
Cloîtres majestueux, fortunés monastères,
Je vous ai vus tomber, le cœur gros de soupirs,
Mais je vous ai gardé d'éternels souvenirs !
S'il est un rôle noble et bien digne d'envie,
Un agréable emploi dans le cours de la vie,

C'est celui d'un mortel qui fait en sa maison
Les honneurs de sa table en digne amphitryon :
On dévore les mets que sa grâce assaisonne ;
Des regards caressants fixés sur sa personne
Semblent lui demander de nouvelles faveurs ;
Sa généreuse main captive tous les cœurs.
Mes amis, si jamais Plutus, que j'importune,
M'accorde le bienfait d'une grande fortune,
Je la veux consacrer à nourrir l'amitié.
Je prétends qu'avec moi, tous les jours de moitié,
Vous ne me quittiez point ; que ma table chérie
Devienne l'heureux gage et le nœud qui nous lie.
Du nectar de Vougeot vous serez abreuvés,
Et des vins de mon cru constamment préservés.
Tous les jours mes valets et mes coursiers agiles
Feront contribuer les campagnes, les villes ;
Visiteront Genève et le lac du Bourget,
Iront jusqu'aux deux mers rechercher le rouget.
Les primeurs du printemps, avec art rassemblées,
Dans ma serre à grands frais braveront les gelées ;
Je pourrai, tous les ans, dans le sein des hivers,
En dépit des frimas, vous offrir des pois verts.
LE CUISINIER FRANÇAIS, qui n'est pas un bon livre,
Nous offre quelques fois des maximes à suivre.
J'emprunterai de lui ce refrain bien connu :
Servez chaud. Sur ce point, l'auteur m'a prévenu :
Le ragoût le plus fin que l'art puisse produire,
S'il est froid et glacé, ne saurait me séduire...
Faites que vos amis, pleinement satisfaits,
En sortant de chez vous ne se plaignent jamais.
De leurs goûts différents apercevez la trace :
L'un préfère la cuisse, un autre la carcasse.
Offrez en général les ailes du poulet,
Le ventre de la carpe et le dos du brochet.
Observez dans vos dons une exacte justice.
Ne favorisez point, par orgueil ou caprice,
Tel homme plus puissant ou plus considéré,
Qui voudrait jouir seul d'un morceau préféré.
Ah ! si l'égalité doit régner dans le monde,
C'est autour d'une table abondante et féconde ;
Les enfants de Comus, sujets aux mêmes lois,
N'ont rien qui les distingue et sont égaux en droits.
Sur les premiers objets d'une chère brillante

Vous avez apaisé votre faim dévorante.
La scène va changer. Des valets empressés
Enlèvent les débris que vous avez laissés.
D'un instant de repos faites un digne usage ;
Le moment est venu de parler davantage.
Partant, faites briller vos convives charmés
Par de petits discours adroitement semés,
Qui fassent ressortir les phrases les plus sottes.
La cuisine fournit d'heureuses anecdotes.
Ajoutez quelques traits à ceux que j'ai tracés
Sur les progrès de l'art dans les siècles passés.
Citez des faits plaisants ; recherchez dans l'histoire
Des Grecs et des Romains d'éternelle mémoire.
Dites que Dentatus, qui triompha deux fois,
Dans un vase grossier faisait cuire des pois
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.
Citez, pour vous donner un air plus érudit,
La loi qui des Romains condamnait l'appétit,
Cette loi *famia*, bizarre, impolitique,
Qui ne fit qu'enhardir la débauche publique.
Racontez que dans Rome un barbot fut payé
Plus de deux cents écus : argent bien employé,
Qui fit dire à Caton, dans son triste délire,
Qu'il ne répondait plus du salut de l'empire.
Ajoutez que dans Naple un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.
Puisez dans Martial, dans Pétrone et Plutarque ;
Ils présentent des faits bien dignes de remarque.
Surtout si vous voulez charmer vos auditeurs,
Racontez les exploits de quelques gros mangeurs.
Confondez sur ce point la raison étonnée.
Albinus engloutit dans une matinée
De quoi rassasier vingt mortels affamés.
Phagon fut en ce genre un des plus renommés ;
Son estomac passa la mesure ordinaire :
Tel qu'un gouffre effrayant que nous cache la terre,
Il faisait disparaître, en ses rares festins,
Un porc, un sanglier, un mouton et cent pains.
C'est ainsi que, mettant à profit la science,
Vos amis attendront avec impatience
Le service nouveau qui leur est destiné.
Il arrive : déjà le signal est donné.

Des rôtis imposants ont la première place :
Sans doute ils sont le fruit de votre heureuse chasse.
Vous pouvez expliquer par quel art assassin
Vous avez débusqué ce timide lapin;
Comment cette perdrix, dans sa fuite imprudente,
Est tombée à vos pieds éperdue et sanglante;
Comment a succombé ce lièvre malheureux
Malgré les vains détours de son train sinueux...
De nombreux entremets, rangés en symétrie,
Entourent le gibier, la poularde rôtie.
Proscrivez cependant ces fastueux plateaux,
Brillants colifichets enrichis de métaux,
De glaces, de pompons, dont l'aspect m'effarouche,
Qui captivent les yeux aux dépens de la bouche,
Qui trompent l'appétit : moins d'éclat, plus de mets :
On ne se nourrit point de bijoux, de hochets;
A ce vain appareil, qui d'abord vous enchante,
Je ne reconnais point une table abondante.
Vous touchez au moment des plasirs les plus vifs.
A cet acte nouveau les gourmands attentifs,
Avec l'œil de l'envie, ont dévoré d'avance
La caille, l'ortolan, la carpe, la laitance,
Et le cochon de lait, dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor.
Proscrivez sans pitié ces poulets domestiques
Nourris en votre cour et constamment étiques,
Toujours mal engraissés par des soins ignorants;
Ne connaissez que ceux de la Bresse ou du Mans.
J'ai toujours redouté la volaille perfide
Qui brave les efforts d'une dent intrépide.
Souvent, par un ami dans ses champs entraîné,
J'ai reconnu le soir le coq infortuné
Qui m'avait le matin, à l'aurore naissante,
Réveillé brusquement de sa voix glapissante;
Je l'avais admiré dans le sein de la cour;
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour.
Hélas! le malheureux, abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.
Défendez que personne, au milieu d'un banquet,
Ne nous vienne donner un avis indiscret.
Écartez ce fâcheux qui vers vous s'achemine :
Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.
Et qu'importe le monde et ses tracas divers!

Dans les bras de Comus oubliez l'univers.
Il est, pour l'oublier, une heureuse manière :
Déjà des vins choisis ont rougi votre verre.
Votre vin bourguignon, dans sa cave couché,
A compté six printemps, artistement bouché.
Le pourpre de son teint accuse sa vieillesse;
Elle vous rajeunit et provoque l'ivresse.....
Arrêtez, je prétends contenir votre essor :
Des jus plus séducteurs vous attendent encor.
Le temps fuit, l'heure approche, et le dessert s'avance :
Je ne prêcherai pas trop long-temps l'abstinence.
Craignez en débutant de funestes abus;
Bientôt, mieux disposé, je vous livre à Bacchus.
Admirez la nature habile, ingénieuse
A varier ses dons d'une main généreuse,
Qui, du nord au midi prodiguant ses trésors,
Nourrit des végétaux, organise des corps
Que l'homme fait servir au soutien de sa vie.
De ces êtres nombreux connaissez la patrie.
Sachez tout ce qui peut nous servir d'aliment :
Soyez naturaliste en ce point seulement.
Fuyez la botanique et sa nomenclature.
N'allez pas, dans vos champs épluchant la verdure,
Sur une herbe inutile exercer votre esprit,
Vous transir dans un pré pour faire l'érudit,
Feuilleter Adanson, Tournefort ou Linnée,
Et sur un aconit pâlir une journée.
Respectez le savoir des Plines, des Buffons;
Mais qu'importe pour vous l'histoire des cirons,
Celles des éléphants, des tigres, des panthères?
Vous vous intéressez aux mœurs, aux caractères
De ces bons animaux qui naissent sous nos yeux,
Et dont nous jouissons dans nos climats heureux.
Vous estimez beaucoup l'écorce salutaire
Que l'île de Ceylan fournit seule à la terre;
Vous aimez la muscade, et savez en quels lieux
On cultive, on recueille un fruit si précieux.
Vous savez qu'au pays d'Amboine et de Ternates,
Le girofle triomphe au rang des aromates;
Vous savez discerner quel est le champignon
Qui cache sous sa voûte un germe de poison.
Du sol périgourdin la truffe vous est chère;
A l'immonde animal elle doit la lumière;

Elle aime à végéter, paisible et sans orgueil,
Au pied d'un chêne blanc, d'un charme ou d'un tilleul....
Lecteur, je vous entends... Fidèle à ma méthode,
Je vous dois à cette heure un heureux épisode.
Pardonnez, mon pinceau va changer de couleurs;
Peut-être à mon récit donnerez-vous des pleurs.
Faisons à la pitié de légers sacrifices :
Les pleurs qu'elle fait naître ont toujours des délices.
Condé... que ce grand nom ne vous alarme pas,
J'écris pour tous les temps et pour tous les climats;
Condé, le grand Condé, que la France révère,
Recevait de son roi la visite bien chère,
Dans ce lieu fortuné, ce brillant Chantilli,
Long-temps de race en race à grands frais embelli.
Jamais plus de plaisir et de magnificence
N'avait d'un souverain signalé la présence.
Tout le soin des festins fut remis à Vatel,
Du vainqueur de Rocroi fameux maître-d'hôtel.
Il mit à ses travaux une ardeur infinie;
Mais avec des talents il manqua de génie.
Accablé d'embarras, Vatel est averti
Que deux tables en vain réclament leur rôti;
Il prend pour en trouver une peine inutile.
« Ah! » dit-il, s'adressant à son ami Gourville,
De larmes, de sanglots, de douleur suffoqué :
« Je suis perdu d'honneur; deux rôtis ont manqué;
» Un seul jour détruira toute ma renommée;
» Mes lauriers sont flétris, et la cour alarmée
» Ne peut plus désormais se reposer sur moi :
» J'ai trahi mon devoir, avili mon emploi... »
Le prince, prévenu de sa douleur extrême,
Accourt le consoler, le rassurer lui-même.
« Je suis content, Vatel, mon ami, calme-toi :
» Rien n'était plus brillant que le souper du roi.
» Va, tu n'as pas perdu ta gloire et mon estime :
» Deux rôtis oubliés ne sont pas un grand crime.
» — Prince, votre bonté me trouble et me confond;
» Puisse mon repentir effacer mon affront! »
Mais un autre chagrin l'accable et le dévore;
Le matin, à midi, point de marée encore.
Ses nombreux pourvoyeurs, dans leur marche entravés,
A l'heure du dîner n'étaient point arrivés.
Sa force l'abandonne, et son esprit s'effraie

D'un festin sans turbot, sans barbue et sans raie.
Il attend, s'inquiète, et, maudissant son sort,
Appelle en furieux la marée ou la mort.
La mort seule répond : l'infortuné s'y livre.
Déjà, percé trois fois, il a cessé de vivre.
Ses jours étaient sauvés, ô regrets ! ô douleur !
S'il eût pu supporter un instant son malheur.
A peine est-il parti pour l'infernale rive,
Qu'on sait de toutes parts que la marée arrive.
On le nomme, on le cherche, on le trouve... Grands dieux !
La Parque pour toujours avait fermé ses yeux.
Ainsi finit Vatel, victime déplorable,
Dont parleront long-temps les fastes de la table.
O vous qui par état présidez aux repas,
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitez pas !

CHANT QUATRIÈME.

LE DESSERT.

Le mortel fortuné nourri dans les grandeurs,
Que le ciel a comblé de constantes faveurs,
Que jamais le besoin et la faim importune
Ne sont venus chercher au sein de la fortune ;
Celui-là, mes amis, inhabile à jouir,
Peut-être ne sent pas tout le prix du plaisir.
Il n'éprouve jamais, endormi dans le faste,
Ce sentiment exquis que fait naître un contraste...
Il faut, loin du palais où languit le bonheur,
Avoir bu quelquefois le vin du voyageur ;
Avoir, en fugitif surpris par la misère,
Partagé le pain noir pétri dans la chaumière :
Alors, quand le destin vous présente au hasard
Un banquet embelli des prestiges de l'art,
Ce bien inattendu double vos jouissances ;
Vous savourez l'oubli des plus vives souffrances.
L'orage rend plus pur l'heureux jour qui le suit :
J'ai connu ce plaisir que le malheur produit.
Naguère, dans ces temps de mémoire fatale
Où le crime planait sur ma terre natale,

Effrayé, ménacé par un monstre cruel,
Forcé d'abandonner le banquet paternel,
Je cherchai mon salut dans ces rangs militaires
Formés par la terreur, et pourtant VOLONTAIRES,
Je m'armai tristement d'un fusil inhumain
Qui jamais, grâce au ciel, n'a fait feu dans ma main.
Je me chargeai d'un sac, humble dépositaire
De tout ce qui devait me rester sur la terre.
Ainsi, nouveau Bias, je partis accablé
Du poids de tout mon bien sur mon dos rassemblé.
Adieu, joyeux dîners; soupers plus gais encore,
Doux propos et bons mots que le vin fait éclore;
Adieu, friands apprêts, gibier, pâtés dorés,
Au foyer domestique avec soin préparés!..
Je suivis à pas lents des routes parsemées
D'innombrables soldats entraînés aux armées.
Que de tristes festins nous attendaient le soir!
Le pain du fournisseur était-il assez noir,
Son bouillon assez clair et son vin assez rude!
Partout, à notre aspect, la sombre inquiétude
Veillait autour de nous; nos hôtes consternés
Fermaient leur basse-cour, espoir de leurs dînés.
A l'hospitalité condamnés par un maire,
L'eau, le feu, le couvert, une faible lumière,
Un lit où trois soldats devaient se réunir,
Étaient les seuls secours qu'ils daignaient nous fournir.
Nous gagnions lentement la terre d'Italie...
Le ciel me fit trouver sur la route une amie...
On n'avait point encor dévasté son manoir;
Elle attendait son tour, elle devait l'avoir;
Elle osait aux brigands disputer son domaine,
Et mettait à profit sa fortune incertaine.
Je l'embrasse, et bientôt je me sens soulagé
Du sac et du fusil dont j'étais surchargé;
Tous les soins délicats que l'amitié prodigue
S'empressent de me faire oublier ma fatigue.
Le souper se prépare et s'annonce de loin...
Passagère faveur dont j'avais grand besoin!
L'abondance est unie à la délicatesse :
La truffe a parfumé la poularde de Bresse;
Un vin blanc qu'a donné le sol de Saint-Perret
Pour réchauffer mon sein sort d'un caveau secret.
Je me sens ranimé de ses feux salutaires;

Je bois à mon amie, aux mœurs hospitalières...
Je ne suis plus soldat, je règne, je suis roi,
Et déjà la terreur disparaît devant moi.
Muse, sans vains détours, reviens à tes convives;
Leurs teints sont plus vermeils, leurs couleurs sont plus vives.
A votre cuisinier, dont vous êtes content,
Vous devez, à cette heure, un hommage éclatant.
Qu'un éloge public soit le prix de son zèle;
Vous le verrez demain, à la gloire fidèle,
Se signaler encor. « Mon ami, dites-lui,
» Ton maître est satisfait, et doit l'être aujourd'hui.
» Du meilleur des festins regarde ce qui reste;
» Vois ces tristes débris et ce vide funeste,
» Et ces membres épars dépouillés jusqu'aux os :
» Tout dépose en faveur de tes heureux travaux.
» Poursuis, et je prétends, dans ma reconnaissance,
» Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
» D'une couronne un jour décorer ton bonnet.
» Puisse la récompense égaler le bienfait! »
C'est ainsi qu'un héros, célèbre à plus d'un titre,
A daigné dans Postdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.
Le dessert est servi : quel brillant étalage!
On a senti de loin cet énorme fromage
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps...
Mais, s'il faut sur ce point s'adresser aux amants,
Les parfums de Paphos, dont l'amour fait usage,
Ne peuvent s'allier à ceux de Sassenage.
Gardez-vous de cueillir sur les lèvres d'Iris
Un baiser maladroit qui ferait fuir les ris.
Un service élégant, d'une ordonnance exacte,
Doit de votre repas marquer le dernier acte.
Au secours du dessert appelez tous les arts,
Surtout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver, au gré de vos caprices,
Des sucres arrangés en galants édifices;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits,
Le Louvre, Bagatelle et Versailles confits;
Les amours de Sapho, d'Abailard, de Tibulle,
Les noces de Gamache et les travaux d'Hercule;
Et mille objets divers, que savent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrais citer.

Ne démolissez point ces merveilles sucrées,
Pour le charme des yeux seulement préparées;
Ou du moins accordez, pour jouir plus long-temps,
Quelques jours d'existence à ces doux monuments:
Assez d'autres objets, dignes de votre hommage,
Avec moins d'appareil vous plairont davantage.
Ah! plutôt attaquez et savourez ces fruits
Qu'un art officieux en compote a réduits.
A la grâce, à l'éclat sacrifiez encore;
Aux trésors de Pomone ajoutez ceux de Flore;
Que la rose, l'œillet, le lis et le jasmin,
Fassent de vos desserts un aimable jardin
Et que l'observateur de la belle nature
S'extasie en voyant des fleurs en confiture.
Vous avez satisfait à vos nombreux désirs;
Mais Bacchus vous attend pour combler vos plaisirs.
Approche, bienfaiteur et conquérant de l'Inde,
Tu m'inspireras mieux que les filles du Pinde;
Verse-moi ton nectar, dont les dieux sont jaloux,
Et mes vers vont couler plus faciles, plus doux.
De ces vases nombreux que l'aspect m'intéresse!
Quel luxe séducteur! quelle aimable richesse!
Vos convives déjà, dans un juste embarras,
Vous adressent leurs vœux et vous tendent les bras.
Venez à leur secours; offrez-leur à la ronde
La liqueur qui vous vient des bords de la Gironde,
Le vin de Malvoisie et celui de Palma,
Le champagne mousseux, le christi-lacryma,
Le chypre, l'albano, le clairet, le constance...
Choisissez-les toujours au lieu de leur naissance.
N'allez pas rechercher aux faubourgs de Paris
Du vin de Rivesalte ou de Cante-Perdrix;
Et ne vous fiez pas à l'art des empiriques,
Qui souillent vos boissons de mélanges chimiques.
Donnez-vous en buvant les airs d'un connaisseur;
Dites que ce bordeaux aurait plus de saveur
S'il avait visité quelques plages lointaines,
Et que ce malaga qui coule dans vos veines,
Usé par la vieillesse, a perdu sa vertu;
Qu'il serait sans égal s'il avait moins vécu.
Buvez, il en est temps, mais à dose légère,
Et ne remplissez pas constamment votre verre.
Mettez un intervalle égal et mesuré

Entre tous vos plaisirs; arrivez par degré
A l'état d'abandon, de joie et de délire,
A l'oubli de tous maux, que le vin doit produire.
  O vous qui nous tenez de fort graves discours
Sur l'art et les moyens de filer d'heureux jours,
Qui donnez des conseils dictés par la sagesse,
On ne les suivra point... Je conseille l'ivresse.[1]
Cette froide raison dont vous êtes si vains,
Qu'a-t-elle fait encor pour changer vos destins?
Où sont les heureux fruits des devoirs qu'elle impose?
Eh! messieurs, perdez-la, vous perdrez peu de chose.
  Avez-vous quelquefois rencontré, vers le soir,
Un brave campagnard regagnant son manoir,
Après avoir à table employé sa journée?
Sa tête est vacillante et sa jambe avinée.
Il trébuche parfois, mais toujours sans danger;
Car un dieu l'accompagne et le doit protéger.
Il s'avance incertain du chemin qu'il doit suivre,
Guidé par la liqueur qui l'échauffe et l'enivre.
La joie est dans ses yeux; son cœur est délivré
Des ennuis dont la veille il était ulcéré.
Après mille détours il retrouve son chaume,
Il se croit devenu souverain d'un royaume;
Ou plutôt l'univers, réclamant son appui,
Dépend de son domaine et relève de lui.
Il lègue à ses enfants des trésors, des provinces;
Sa femme est une reine, et ses fils sont des princes;
Il triomphe au milieu de cet enchantement,
Demande encore à boire, et s'endort en chantant.
  Triomphez comme lui. Galien, Avicenne,
Nous conseillent l'ivresse une fois par semaine:
Le remède est fort bon; il faut y recourir.
  D'un dessert prolongé savourez le plaisir.
Qu'à toute sa gaîté votre esprit s'abandonne;
Sachez rire de tout sans offenser personne.
N'allez pas discourir, par l'exemple emporté,
Sur les grands intérêts de la société;
Faire au moment de boire un cours de politique;
Lier les droits du peuple à la métaphysique;
Des rois de l'univers scruter les cabinets,
Qui ne vous ont jamais confié leurs secrets.
  Abstenez-vous surtout de remettre en mémoire
Les crimes désastreux qui souillent notre histoire:

Déplorable sujet d'un fatal entretien,
Qui rappelle le mal sans ramener le bien.
C'est assez que Clio noircisse ses chroniques
Du récit douloureux des misères publiques.
De l'éclat du pouvoir ne soyez pas tenté :
L'ambition détruit l'appétit, la santé.
Assez d'infortunés, dans le siècle où nous sommes,
Ont recherché le soin de commander aux hommes.
Leurs désastres récents nous peuvent témoigner
Quels maux sont attachés à l'honneur de régner ;
Jamais d'un doux festin ils n'ont connu les charmes,
Leur pain fut bien souvent humecté de leurs larmes,
Et par mille remords leur vin empoisonné.
   Buvez donc en repos, bien ou mal gouverné.
Que si contre nos vœux, par un nouvel outrage,
Un tyran ramenait la terreur, l'esclavage,
Appelez à demain des malheurs d'aujourd'hui :
Buvez, et vous serez moins esclaves que lui.
   De porter des toasts suivez l'usage antique ;
Mais vous ne direz pas d'un ton démagogique :
« Puissent tous les mortels, mûrs pour la liberté,
» Vivre dans les liens de la fraternité !
» Puissent, dans tous les lieux que le soleil éclaire,
» Les principes bientôt répandre leur lumière... »
   On a vu trop souvent profaner les banquets
Par ce triste langage et ces vœux indiscrets.
Écoutez les toasts que j'ose vous prescrire ;
En buvant à la ronde il est plus doux de dire :
« Puissions-nous dans cent ans, aussi vieux que Nestor,
» A ce même couvert nous réunir encor !
» Que le ciel garantisse et préserve d'orage
» Les ceps de la Champagne et ceux de l'Ermitage ;
» Garde le clos Vougeot, celui de Chambertin,
» Des ardeurs de l'été, des fraîcheurs du matin !.....
» Puissions-nous, affranchis des fureurs politiques,
» N'être plus séparés de nos dieux domestiques !..... »
   Que si vous conservez quelques désirs vengeurs
Contre vos ennemis et vos persécuteurs,
Ne faites pas comme eux, vous seriez sans excuse.
Souhaitez seulement que le ciel leur refuse
Un heureux appétit ; qu'un funeste dégoût
Les accable sans cesse et les suive partout ;
Qu'ils ne soient abreuvés que des vins de Surène,

Ou de ceux que produit leur aride domaine ;
Que seuls, à leur couvert dégoûtant et hideux,
Jamais un bon ami ne s'y mette avec eux ;
Ou que, toujours trompés dans leurs tristes orgies,
Leur table soit livrée au souffle des harpies ;
Qu'un ignorant artiste, émule de Mignot,
Nouvel empoisonneur, assaisonne leur pot.....
Qu'ils n'aient jamais de vous que ces souhaits à craindre ;
Si le ciel vous exauce, ils seront trop à plaindre.
  Vous pouvez cependant, libre de leurs fureurs,
Parler de votre siècle et rire de ses mœurs.
« Que vous semble, messieurs, du siècle des lumières ?
» — Je pense, en vérité, que nous n'y voyons guères.
» Je préfère le temps où l'on ne voyait rien.....
» — Convenez cependant que nous dansons fort bien,
» Et que nos jeunes gens ne touchent pas la terre.
» Nous avons cultivé d'une étrange manière
» La science publique et la danse à la fois :
» Jamais on n'a tant fait d'entrechats et de lois.
» — Messieurs, avez-vous lu la nouvelle brochure ?
» Que de biens sont promis à la race future !
» Une femme nous dit et nous prouve en effet
» Qu'avant quelque mille ans l'homme sera parfait ;
» Qu'il devra cet état à la mélancolie.
» On sait que la tristesse annonce le génie....
» — Nous avons déjà fait des progrès étonnants.
» Que de tristes écrits ! que de tristes romans !
» Des plus noires horreurs nous sommes idolâtres,
» Et la mélancolie a gagné nos théâtres.
» Mes amis, mon système est, lorsque j'ai dîné,
» De trouver tout parfait et tout bien ordonné.
» L'état où nous vivons n'a rien qui me chagrine :
» Un décret ne vient point requérir ma farine ;
» La France ne craint plus ce fléau destructeur
» Qui menaçait son peuple aux jours de la terreur.
» Ah ! puissions-nous toujours éviter la famine !
» Que m'importe le reste ! il suffit que je dîne..... »
  Le dieu que vous servez est l'ami des chansons :
Mêlez donc la musique à vos libations ;
Vous n'avez pas besoin d'être un grand coryphée ;
Bacchus ne prétend pas à la gloire d'Orphée :
Chantez ; nous savons bien que vous n'avez jamais
Essayé d'égaler les chantres des forêts.

Vous n'imiterez point les cadences parfaites
De nos jolis Garats aux voix de serinettes.
A table leur talent eut toujours peu d'attraits.
Vos plaisirs, chantés faux, n'en seront pas moins vrais.
Qu'entends-je? quels accents dans les airs retentissent?
Votre voûte s'ébranle et vos vitres frémissent.....
Je reconnais les chants inspirés par le vin.
On répète à grands cris votre aimable refrain :
On y parle toujours et d'aimer et de boire;
Mais Cupidon jaloux renonce à la victoire;
Et tandis que Bacchus vous verse ses bienfaits,
Vos tristes *Lalagés* peuvent dormir en paix....
Que vois-je, mes amis? quel nuage vous trouble?.....
Ou vous n'y voyez pas, ou vous y voyez double.....
Quels étranges discours! quel langage confus!
Vous parlez, mais déjà je ne vous comprends plus.
Moi-même, en vous parlant d'ivresse et de délire,
Je cherche, et ne sais pas ce que je veux vous dire.
   C'est assez, la raison m'ordonne de finir.....
Pour la reperdre encor, il faut y revenir.
Trop heureux qui pourrait déraisonner sans cesse!
Nous sommes condamnés souvent à la sagesse.
Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur :
Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
Un esprit plus ouvert, un sang-froid plus aimable;
Bientôt, mieux disposé par ses puissants effets,
Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets;
Elle est du dieu des vers honorée et chérie.
On dit que du poète elle sert le génie;
Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
A dû de meilleurs vers au parfum du café :
Il peut du philosophe égayer les systèmes,
Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes :
Par lui l'homme d'état, dispos après dîner,
Forme l'heureux projet de nous mieux gouverner :
Il déride le front de ce savant austère,
Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
Se dédommage ainsi d'être un sot en français :
Il peut, de l'astronome éclaircissant la vue,
L'aider à retrouver son étoile perdue :
Au nouvelliste enfin il révèle parfois

Les intrigues des cours et les secrets des rois,
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,
Et lui fait pour six sous bouleverser la terre.....
Viens, aimable Lysbé! que tes heureuses mains
Nous versent à longs traits ce nectar des humains
Dans ces vases brillants où l'argile s'étonne
Des formes, des couleurs, de l'éclat qu'on lui donne....
Que vois-je? leur albâtre a défié ton sein!
L'or le plus pur ajoute aux grâces du dessin;
A mes regards surpris la coupe enchanteresse
Offre les traits du dieu qu'adore ta jeunesse.....
En vain de la raison j'invoque le retour,
Le breuvage se change en un philtre d'amour.....
   Adieu, Comus, adieu, noble fils de Sémèle;
Pardonnez si ma muse a mal servi mon zèle.
Éloigné du Parnasse, inconnu des neuf Sœurs,
J'ai chanté faiblement vos divines faveurs.
Que ne puis-je fermer la bouche à mes critiques!
Ils n'approuveront pas mes conseils didactiques.....
Messieurs, je vous attends, je sais vous deviner:
Un poème jamais ne valut un dîner.

FIN DE LA GASTRONOMIE.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

(ALMANACH DES GOURMANDS).

Axiome : Pour beaucoup de gens, un estomac à toute épreuve est le principe du bonheur ; et chez tous les hommes, ce viscère influe plus qu'on ne croit sur les actes de la vie.

Grimod de La Reynière.

CALENDRIER
GASTRONOMIQUE.

JANVIER. Ce mois commence glorieusement l'année. Il est signalé par l'extinction des haines, le rapprochement des familles; c'est un temps d'amnistie et de jubilation; il partage avec l'automne l'avantage de rassembler les productions les plus faites pour exciter et pour satisfaire notre gourmande sensualité.

VIANDE DE BOUCHERIE : *Bœuf.* Dans ce mois l'on voit arriver en foule à Paris les bœufs magnifiques de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente; leurs flancs recèlent ces aloyaux divins dont l'appétit se lasse moins vite que des mets les plus recherchés; la culotte, et plus particulièrement la pointe, produisent d'admirables bouillis. Le bœuf offre des ressources inépuisables pour varier les entrées et même les hors-d'œuvre d'une table bien servie; il est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile; c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui point de potage, point de jus; son absence seule suffirait pour affamer et attrister toute une ville. Heureux Parisiens! félicitez-vous; car, s'il faut en croire les voyageurs les plus gourmands, vous mangez dans vos murs le bœuf le plus délectable de l'univers. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs; mais dans le lieu de leur naissance, ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris; ils ont besoin du voyage: dans ce long trajet, leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair. » (*Voyez à la fin du volume l'anecdote du maréchal de Richelieu.*)

Veau. Les meilleurs sont ceux de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis; on en élève aussi dans les environs de Paris qui ne sont point à dédaigner. Leur viande se mange à Paris plus succulente qu'en aucun autre lieu; un soin tout particulier donné à l'éducation de ceux qu'on destine à la consommation est la première cause de cette supériorité; une seconde cause est l'observation stricte des règlements qui défendent de mettre à mort ces innocentes créatures avant l'âge de six semaines. Aussi un veau de Pontoise est-il à cet âge le plus délicieux rôti que la boucherie puisse offrir. Le morceau du rognon et celui d'après sont les plus recherchés sous cette forme. Une grave discussion s'est engagée entre les amateurs pour savoir lequel de ces deux morceaux est le meilleur; il est un moyen de tout concilier, c'est de servir dans son entier la longe, qui les réunit tous deux. Mais il faut

une table nombreuse pour la fêter convenablement, car lorsqu'elle est belle, elle ne pèse guère moins de douze à quinze livres. — Le veau se prête à tant de métamorphoses que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine : le cochon seul l'emporte sur le veau par la variété de mets que son estimable individu peut fournir à nos tables.

Mouton. Il faut le tirer de loin et le faire venir exprès, si l'on veut le manger excellent. Celui des Ardennes, de Cabourg, de Pré-Salé et d'Arles tient, sans contredit, le premier rang. Du Berry, de la Sologne et des environs de la capitale, il est inodore, à chair longue et rarement tendre. Il n'appartient donc qu'aux hommes opulents et qui s'occupent sérieusement de la gloire de leur table, de manger cet animal dans toute sa bonté. Le meilleur qui se trouve à la boucherie est celui du Cotentin. Le gigot de mouton rôti n'est pas sans mérite, surtout si, attendu comme un quine à la loterie nationale, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce; ses tranches minces et d'un beau rouge incarnat seront alors délicieusement savourées. Heureux le mortel qui possède l'art de rôtir à point! Cet art est l'un des plus difficiles qui existent dans le monde, où l'on trouve mille cuisiniers contre un parfait rôtisseur. Les grandes maisons de l'ancien régime, convaincues de cette vérité, avaient toujours, outre le cuisinier, un chef rôtisseur indépendant. — L'épaule, le carré, le filet, la côtelette ainsi que les issues du mouton sont l'objet d'une foule de préparations intéressantes. Ses cervelles, dans les mains d'un praticien instruit, remplacent celles de veau, au point de tromper souvent les palais les plus exercés, tant est grand en cuisine, comme en amour, l'art des métamorphoses!—L'ordre des saisons que nous suivons ici nous défend de placer après le mouton son neveu l'agneau : ce serait un solécisme en cuisine d'en parler avant Pâques.

Cochon. C'est le roi des animaux immondes; c'est celui dont l'empire est le plus universel, et les qualités le moins contestées : sans lui point de lard, et par conséquent point de cuisine; sans lui point de jambons, point de saucissons, point d'andouilles, point de boudins noirs, et par conséquent point de charcutiers. — Ingrats médecins! vous condamnez le cochon; il est, sous le rapport des indigestions, l'un des plus beaux fleurons de votre couronne. — La cochonaille est beaucoup meilleure à Lyon et à Troyes que partout ailleurs. — Les cuisses et les épaules du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Bayonne. Tout est bon en lui. — Par quel oubli coupable a-t-on pu faire de son nom une injure grossière!

Du gibier. Le mois de janvier n'est guère moins favorable au gibier qu'à la viande de boucherie ; il abonde en grosses bêtes, parmi lesquelles il faut distinguer le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie, plus délicate encore, et le gracieux marcassin.

Sanglier. La hure de sanglier est l'un des entremets les plus honorables ; ses quartiers de devant et de derrière, marinés convenablement, sont un rôti de premier ordre. — Quant au marcassin son fils, auquel nous reviendrons cet été, il ne paraît guère sur nos tables que piqué, en superbe plat de rôt.

Nourri dans la forêt, il en a la rudesse.

C'est l'Hippolyte de la cuisine.

Daim. Ses parties de derrière sont les plus estimées ; lardées de gros lard, marinées convenablement et rôties sous la salutaire influence d'une pluie savante et nutritive, elles font un manger délicieux.

Chevreuil. C'est la chèvre de nos bois. Sa cuisse, bien marinée, piquée savamment et cuite d'une manière sanguinolente, est le gigot de l'opulence.

Lièvre. Janvier nous offre des lièvres excellents et dans toute leur maturité : le *trois-quarts* est le plus estimé des gourmands ; son train de derrière, piqué en fin, figure merveilleusement rôti. Quoique la viande du lièvre ait été fort calomniée, et que d'après l'opinion du célèbre docteur Pedro Rezio de Tirtea-Fuera, médecin ordinaire de l'île de Barataria, beaucoup de personnes la regardent comme mélancolique et terrestre, nous pouvons assurer qu'elle est un mets savoureux et de facile digestion. Cette opinion, partagée par tous les médecins éclairés de notre temps, est une juste réhabilitation de ce philosophe des plaines, qui vaut infiniment mieux que sa réputation : l'on n'en pourrait pas dire autant de ses confrères à deux pieds.

Lapin. Le lapin sauvage a la chair plus blanche, plus tendre et plus succulente que le lièvre ; jeune, il est un manger sain et délicat. Nourri de thym, de marjolaine et de serpolet, bien vêtu de bardes de lard et cuit à point, il parfume la bouche, il inonde le palais de délices. Quant aux lapins domestiques, nous maintenons la proscription, et depuis Despréaux, ces gibiers d'écurie

. . . . . élevés dans Paris
Sentent encor le chou dont ils furent nourris.

Canard sauvage. Si du poil nous nous élevons jusqu'à la plume, le mois de janvier nous conduira au milieu d'une nuée d'oiseaux, tous plus délicats les uns que les autres. Le canard sauvage à la broche,

et cuit à point, est un manger succulent, de haut goût et d'un fumet justement apprécié : il l'emporte de beaucoup sur le canard domestique, parce que ses principes sont plus exaltés.

Pluvier doré. Cuit à la broche et passé par le salmis du Bernardin, il est de goût distingué et de facile digestion.

Sarcelle. Un tel oiseau, qui se mangeait indifféremment en maigre ou en gras, était fort intéressant pour les chartreux et pour les carmélites. Il est encore estimable après la destruction des ordres religieux : la chair est savoureuse, quoique moins amie de l'estomac que celle du pluvier.

Bécasse. Voilà le premier des oiseaux noirs et la reine des marais. Pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la finesse de la chair, elle est recherchée par les gourmands de toutes les classes. Ce n'est, hélas! qu'un oiseau de passage. Mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Des bécasses à la broche sont, après le faisan, le rôti le plus distingué. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au grand lama : des rôties mouillées d'un bon jus de citron reçoivent ses déjections, et sont mangées avec respect par les fervents amateurs.

Perdrix, perdreaux. De la reine des marais, passons à la reine des plaines : attendu à son point, le perdreau est un aliment savoureux, sain, délicat, léger et d'une facile digestion ; ses ailes entrent de prime abord dans le régime de tout convalescent. Les perdrix les plus estimées viennent de Cahors, du Languedoc et des Cévennes ; les rouges sont les meilleures ; puis viennent les blanches ; les grises ferment la marche de ce bataillon d'élite. La mère et l'enfant, complaisants de leur nature, se prêtent à mille transformations savoureuses.

Bartavelle. Elle est à la perdrix ce que les cardinaux sont aux évêques. Originaire de la Grèce, elle a conservé le sentiment de sa grandeur ; elle ne se plaît que dans les lieux élevés, où elle règne en souveraine. C'est un mets de professeur ; il ne faut en parler qu'avec respect, et ne le manger qu'à genoux.

Faisan. C'est vraiment l'oiseau royal. Originaire de la Colchide, il est depuis long-temps naturalisé parmi nous ; sa haute distinction l'avait rendu l'objet des persécutions démocratiques. Il se sert à la broche, revêtu d'une feuille de papier beurrée convenablement. Le sens du mot *faisander* annonce assez que le faisan doit être attendu ; on le suspend par la queue, et on le mange lorsqu'il s'en détache : ainsi pendu le mardi gras, il est susceptible d'être embroché le jour de Pâques. Janvier est si fertile en bons morceaux, qu'il nous faut encore citer trois espèces de gibier qui lui appartiennent.

Gelinotte. C'est un oiseau solitaire, une espèce de philosophe qui vit dans les bois, d'où on ne le retire qu'avec peine. Elle se tient ho-

norée de subir les mêmes préparations que le faisan ; c'est un manger fort délicat et digne des estomacs les moins vulgaires. Sa sœur, la gelinotte d'eau, moins estimée, prétend avoir sur elle l'avantage d'être mangée les jours maigres ; mais les jansénistes lui contestent ce privilége.

Rouge-gorge. Ce petit oiseau de passage est mal récompensé de sa familiarité confiante : il paraît, rôti ou en salmis sur nos tables ; mais il y paraît avec distinction !

Alouette. Elle s'engraisse par le brouillard avec une rapidité surprenante ; elle a cela de commun avec les fournisseurs pêchant en eau trouble, mais elle maigrit plus promptement qu'eux.—Rôties et bardées, les alouettes sont fort agréables sans doute, mais à la suite d'un dîner solide ; car l'alouette la plus grasse ainsi que le meilleur rouge-gorge ne sont guère, sous les doigts d'un homme de bon appétit, qu'un petit faisceau de cure-dents plus propres à nettoyer la bouche qu'à la remplir. Les pâtés d'alouettes de Pithiviers sont l'un des plus délicieux mangers qui puissent vergeter le palais d'un galant homme. La croûte en est excellente et l'assaisonnement inimitable.

La volaille et le poisson communs à ce mois et au suivant viendront bien vers le carnaval; passons aux légumes de la saison.

LÉGUMES. Les épinards, les choux-fleurs, les cardons d'Espagne, le céleri, les salsifis, les carottes, les oignons, les navets et les poireaux sont les principaux légumes que le mois de janvier concède à nos cuisines.

Épinards. L'épinard vaut peu par lui-même ; mais entre les mains d'un homme habile, il peut acquérir un grand prix. Tel plat d'épinards a fait à lui seul la réputation d'un cuisinier. Il s'accommode au jus, au beurre, à la crème, au coulis, etc. — C'est après l'oseille, le matelas le plus ordinaire des fricandeaux.

Choux-fleurs. C'est encore un bon légume, moins sain pourtant que le premier; ses têtes doivent être blanches, fermes et serrées.

Cardons, cardes. Il en est du cardon en cuisine comme du sonnet en poésie. Despréaux a dit :

Un sonnet sans défauts vaut seul un long poème ;
Mais en vain mille auteurs y pensent arriver,
Et cet heureux phénix est encore à trouver.

Les cardes, en fait d'entremets potagers, sont le *nec plus ultra* de la science humaine : un cuisinier en état de faire un plat de cardons exquis peut s'intituler le premier artiste du monde. Il s'agit ici seulement, on le pense bien, des cardes au jus, au coulis, à la moelle.

Céleri. Le plus ordinairement, il se mange en salade; mais la ma-

nière la plus noble de l'admettre sur nos table, c'est en crème : une crème au céleri bien faite honore un bon cuisinier.

Cuit, il perd une partie de ses qualités médicinales; pourtant il reste toujours stomachique, apéritif, échauffant, assez puissamment aphrodisiaque : pour l'acquit de notre conscience, nous devons dire que ce n'est pas le mets des célibataires.

Chou. Le chou est un auxiliaire important aux mains d'un artiste habile. La choucroute, qui en provient, est un aliment aussi sain qu'agréable.

Salsifis. De toutes les racines potagères, ils sont les plus usités en entremets d'hiver.

Carottes, oignons, navets. La carotte est l'excipient le plus ordinaire des jus, des coulis et des ragoûts; mais à l'exemple des gens modestes et vraiment utiles, elle fait le bien sans se montrer. On en peut dire autant de l'oignon; sà présence est indispensable dans la plupart des assaisonnements. Cependant avec le navet, unis ou séparés, ils font des entourages distingués. Le *poireau* est le plus modeste de ces quatre plantes potagères, il ne paraît que dans nos soupes.

Riz. Il prend toutes les formes pour nous plaire, et il y réussit généralement; car il a cela de commun avec les bonnes gens qu'il est du goût de tout le monde.

FÉVRIER est le *crescendo* de son prédécesseur, c'est le temps du carnaval, des indigestions, ou pour parler plus poliment, des fausses digestions. Que les consciences timorées se rassurent alors; le péché de gourmandise, quoique rangé parmi les capitaux, de tous, les charge le moins. De toutes les espèces d'intempérances c'est celle dont l'Église accorde le plus aisément l'absolution : elle en connaît, mieux que personne, l'entraînante séduction. — La viande de boucherie et la charcuterie sont aussi recherchées que dans le mois de janvier; le gibier, plus rare, ne manque pas encore. Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foie gras, des terrines qui du nord, du midi accourent vers la capitale pour devancer le carême : Nérac, Strasbourg, Troyes, Lyon, Cahors, Périgueux rivalisent de zèle et d'activité pour nous combler de délices. — Du Périgord à Paris les truffes enbaument de leur succulent parfum, la dépêche tout entière. Le carnaval étant la saison d'étiquette des déjeuners, ces trésors les enrichissent à l'envi; ils se répandent encore à profusion dans les dîners somptueux dont les noces d'avant-carême sont le prétexte futile; de là un enchaînement d'indigestions qui ne laissent pas le temps de respirer.

DE LA VOLAILLE. A l'approche des jours gras, sa gloire est au comble; c'est alors son plus beau triomphe. Depuis le plus pauvre ouvrier, le plus étique rentier jusqu'au financier opulent, tous veulent

atteindre à la plume : cette concurrence fait monter la volaille à des prix dont elle-même est étonnée.

Poulet. C'est le fils du coq et de la poule, mais on le préfère à ses parents. L'une en effet ne sert qu'à donner de la force au bouillon, l'autre ne paraît jamais sur nos tables que lorsqu'il est vierge; c'est alors un manger très-délicat, d'un goût particulier, très-aphrodisiaque même, s'il en faut croire le docteur Gastaldy, l'un des premiers guérisseurs et des plus fins gourmets de la capitale. Mais revenons au poulet, et disons qu'au carnaval il est dans toute sa force et dans toute sa splendeur. Gras, il forme à lui seul un rôti très-présentable, et dont l'embonpoint succulent réjouit trois sens à la fois : la vue, l'odorat et le goût. Seulement à la broche, il y a plus de vingt façons de le servir.

Poularde. Laissons le fils pour remonter à sa tante; allons la voir arriver du Mans, de La Flèche, de la Bresse. Combien d'appétissantes bourriches! Oui, la poularde est l'un des plus beaux, des plus fins et des plus succulents rôtis qui aient jamais honoré la broche; son parfum mêlé à celui de la truffe suffit pour embaumer le séjour d'un amphitryon. Gardez-vous de piquer la poularde destinée à la broche, qu'une bonne barde d'un lard gras et onctueux soit son habillement, c'est le plus décent et celui qu'elle préfère. On peut la servir de mille manières; mais, à notre avis, c'est déshonorer une poularde fine que de la manger autrement qu'à la broche. O divine poularde!

L'art n'est pas fait pour toi, tu n'en as pas besoin.

Oie. Ne vous récriez point : c'est déroger, sans doute, de passer de la poularde à l'oie; et pourtant, bien jeune, bien grasse et bien tendre elle a son mérite aussi. Levez son estomac en aiguillettes que vous imbiberez d'un jus de citron, d'un filet d'huile vierge et de moutarde aromatisée, offrez, et consultez ensuite les connaisseurs. Pensez à sa graisse si délicate, si recherchée pour l'assaisonnement des légumes et surtout des épinards; à ses cuisses qu'on nous envoie du Languedoc, tous les hivers, confites et marinées dans leur graisse. Vous vous repentiriez, n'est-il pas vrai, d'avoir condamné si légèrement cette estimable bête. — Rougissez maintenant et faites amende honorable à ses foies gras dont Strasbourg vous fabrique d'admirables pâtés.

Canard domestique. Il paraît rarement à la broche sur une table recherchée. Sa modestie s'accommode mieux d'un lit de navets, fait dans une braise succulente. On le sert encore aux cardons, au céleri, aux anchois, à la chicorée, aux olives, etc. Ce sont là autant d'entrées estimables.

Les *légumes* de ce mois sont les mêmes que ceux du précédent; les *champignons* venus sur couches y sont assez communs, lors-

que le froid ne les contrarie pas. Leur secours, comme véhicule dans les ragoûts, se multiplie à l'infini.

MARS. Nous avons remis à parler dans ce mois des poissons de mer et d'eau douce; ils appartiennent aussi aux deux mois précédents; mais pendant celui-ci, la *marée* est dans toute sa gloire, elle abonde à la Halle. On y voit arriver en foule l'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, les limandes, les truites de mer, les huîtres vertes et blanches de Dieppe et de Cancale, etc.

Dans les préparations sans nombre que subit le poisson, les études d'un cuisinier habile apparaissent avec tout leur éclat; c'est la gloire des maîtres animés du feu du génie, c'est l'écueil des cuisiniers vulgaires. Arrière donc les simples cuiseurs d'aliments, dignes tout au plus du nom de fouille-au-pot.

Turbot. A cause de sa beauté, c'est le faisan de la mer; à cause de sa majestueuse amplitude, c'est le roi du carême. Il se sert ordinairement au court-bouillon : il a de la sorte la simplicité des héros comme il en a la majesté, et toute espèce de parure l'offense bien plus qu'elle ne l'honore. Le lendemain de sa première apparition, c'est autre chose; on peut se permettre alors de le déguiser. Le meilleur de ce déguisement est la béchamel, préparation ainsi appelée du nom du marquis de Béchamel, maître-d'hôtel de Louis XIV, qui s'est immortalisé à jamais par ce seul ragoût.

Esturgeon. A cause de son prix et de sa rareté, il ne paraît guère dans son entier que sur les tables souveraines; alors il est à la broche, piqué d'anchois et d'anguilles, arrosé d'une marinade liée d'un bon coulis d'écrevisses. C'est un manger des dieux, mais un peu ferme, et par conséquent le principe d'un grand nombre d'indigestions insolubles. C'est le genre de mort le plus ordinaire des princes de l'église, et, sans contredit, le plus doux et le plus honorable pour un vrai gourmand.

Saumon. C'est une autre puissance de la mer, toujours fort chère à Paris. Le court-bouillon est la plus honorable manière de le servir; mais les mille manières de le préparer ne lui font perdre sa supériorité sous aucune forme.

Barbues, *turbotins*, *soles*, *carrelets*, *limandes.* La barbue et le turbotin, poissons délicats, s'apprêtent à peu près comme le turbot, et sont préférables au court-bouillon; les trois autres se mangent frits, arrosés d'un jus de citron et d'un peu d'huile vierge.

POISSON D'EAU DOUCE. — *Brochet.* Attila des étangs, il est de sa nature grand dévastateur, il avale tout et ne trouve son maître que dans l'homme. La manière la plus noble de le servir, c'est à la broche, pi-

qué d'anguilles ou de lard. On a soin de l'arroser pendant sa rotation de bon vin blanc, vinaigre et jus de citron vert.

Carpe. Celle du Rhin est la première de toutes, lorsqu'elle a été élevée et engraissée dans un parc de la rivière d'Ill. Tel de ces poissons vaut jusqu'à trente louis. Nous y en vîmes une en 1786 qui avait fait deux fois dans sa vie le chemin de Paris; elle était revenue à Strasbourg, faute d'acheteurs. Elle avait fait la route dans la malle du courrier et sans autre nourriture que du pain trempé dans du vin. De telles majestés ne se servent qu'au court-bouillon.

Truite, ombre. Issus du lac de Genève, ces deux poissons offrent un manger divin; cuits dans un savant court-bouillon et servis avec une sauce à la génevoise, ils honorent les tables les plus recherchées. Le lac de Genève est le séjour des ombres par excellence et des truites aussi.

L'*anguille,* la *perche*, la *lotte*, le *goujon,* la *brême,* le *barbillon* et la *tanche* ont chacun leur mérite. L'anguille en matelote ou à la poulette; la perche délicate et fine de goût à la sauce au beurre; la lotte frite; le goujon de Seine bien saisi de la même manière, ne sont pas chose indifférente.

Le temps consacré à la pénitence n'est point, comme on le voit, étranger à la bonne chère, c'est celui de l'année où le poisson est le meilleur.

Les *légumes* de ce mois sont à peu près ceux des deux précédents, pourtant ils deviennent plus rares et manquent de qualité; les farineux n'ont point la permission de se montrer en entier parmi les entremets d'une bonne table, le haricot de Soissons y est seul toléré : les lentilles et les pois n'y paraissent que sous forme de purées.

Avril. Ce mois, sans être des plus stériles pour la bonne chère, ne soutient pas à beaucoup près la réputation de ses trois aînés, et l'on peut répéter avec un auteur célèbre : Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Aloses. Cet excellent poisson de mer remonte alors les rivières pour venir trouver les gourmands dont il est fort estimé. Il se mange en court-bouillon, rôti, grillé sur une bonne farce à l'oseille. C'est la noisette aquatique.

Agneau. Le temps pascal est tout à la fois la fête des agneaux et des jambons : le premier pour rôt, le second pour relevé d'entremets. Un quartier d'agneau rôti est assez estimé, surtout s'il est relevé d'une boule d'excellent beurre manié de persil, ciboules et fines herbes.

Jambon. Les jambons de Bayonne et ceux de Mayence sont les plus estimés; les premiers sont plus gros, les seconds plus délicats; ils se mangent à la broche, à l'allemande, au vin de Champagne, etc.

— On les sert en entremets froids, panés et parés. — C'est à Pâques qu'ils sont dans toute leur bonté, et jusqu'à la Pentecôte ils offrent le relevé de rôti le plus noble et le plus succulent.

Asperges. Elles commencent à pointer sur la fin de ce mois, c'est une grande consolation pour ceux qui, las des pommes de terre, soupirent après la verdure. C'est un mets délicat, peu substantiel et légèrement aphrodisiaque. Les grosses, cuites à l'eau, se mangent à la sauce blanche ou à l'huile. Les petites s'accommodent en façon de petits pois, pour tromper notre espoir et calmer notre impatience.

MAI. Béni soit cet heureux mois, qui ouvre la porte aux maquereaux, aux petits pois et aux aimables pigeonneaux. C'est un mois cher aux gourmands aussi bien qu'aux amoureux, avec cette différence pourtant qu'il n'est qu'une saison courte pour l'amour et que la vie entière est l'heureux domaine de la gourmandise.

Maquereaux. Ce poisson a cela de commun avec les bonnes femmes qu'il est aimé de tout le monde; le bourgeois et l'homme opulent l'accueillent avec le même empressement; le plus ordinairement, il se mange à la maître-d'hôtel. Il est exquis au maigre comme au gras, on le prépare de cent façons.

Pigeonneau. Il attendait le retour des petits pois pour être dans toute sa bonté et vous offrir avec eux l'une des meilleures entrées du printemps. Aux mains d'un artiste habile, c'est le Protée de la cuisine.

Petits pois. Pois ramés, pois écossés! c'est la chanson du mois de mai; et cette musique plaît plus aux oreilles gourmandes que toutes les savantes ariettes de l'opéra-buffa. Faut-il s'en étonner? c'est le meilleur et le plus délicat des légumes. Il se marie avec toute espèce de viandes et de volailles, il est par lui-même le prince de l'entremets. Un in-4° ne suffirait pas pour énumérer les diverses préparations qu'il subit à sa gloire et à notre grande satisfaction. Tant qu'on mangera des pois fins à Paris on n'aura pas le droit de s'y croire malheureux.

Beurre. Avec les herbes dans leur primeur, le beurre est en mai dans toute sa bonté. Le meilleur qu'on mange à Paris est celui d'Isigny et de Gournay. Le bas beurre, les beurres en livre et ceux dits de pays ne conviennent qu'à l'indigence.

JUIN. A chaque pas que nous faisons vers l'été, le cercle de nos jouissances alimentaires se rétrécit; celui de nos jouissances solides, s'entend, car les jouissances végétales sont au contraire fort multipliées dans cette saison. Peut-être serait-il sage de suivre les indications de la Providence, mais l'estomac civilisé reste sourd à cette voix. — La viande de boucherie continue d'être la base du régime; le bœuf est moins bon. Ce mois nous offre les jeunes poulets, la poularde nouvelle, le dindonneau, le caneton de Rouen, les coqs-vierges et les pigeons.

Coq-vierge. C'est le célibataire de nos basses-cours ; il doit à sa continence un goût et un parfum qui le distinguent éminemment de son oncle le chapon. On le mange à la broche et simplement bardé. Ce serait l'outrager que de le piquer, et le déshonorer que de le mettre en ragoût.

Dindonneau. Il commence dans ce mois à voler de ses propres ailes; c'est un rôti d'autant plus précieux que l'absence du gibier tient à court l'imagination des gourmands.

Si les poissons sont moins bons en ce mois ; en compensation, les légumes de choix arrivent abondants sur nos tables avides de verdure. C'est pour les cuisiniers le temps de paraître dans tout leur éclat, les meilleurs légumes ont besoin d'un artiste habile : c'est un tableau médiocre qui ne vaut que par la richesse du cadre.

JUILLET. Le gourmand fait son temps d'épreuve et de pénitence dans ce mois; peu touché de la végétation des potagers et des vergers, dont les trésors ne sont pour lui que des moyens de se récurer les dents et de se rafraîchir la bouche, il se soutient en voyant la croissance rapide des lapereaux, des perdreaux, des levrauts et d'autres succulents gibiers.

La finesse excellente du veau de Pontoise en ce temps ne le laisse pas sans émotion; les cailles et les cailleteaux lui font parfois sentir les joies d'un autre temps.

Cailles cailleteaux. Cet oiseau, bien gras, bardé d'un frac de lard, enveloppé d'un surtout de feuilles de vigne est un rôti des plus recherchés dans cette saison, et digne, pour sa délicatesse, de la table des dieux. Il est délicieux sous vingt autres formes.

Si on le remplace dans les tourtes par les alouettes, plus communes, personne ne s'y trompe, autant vaudrait-il essayer de faire passer pour le grand Racine tel tragique de nos jours.

AOUT. La bonne chère languit encore; les riches sont aux champs, les tables de Paris renversées et les parasites à la diète. Cependant les gourmands pressés de vivre pourront déjà dans ce mois manger les *lapereaux* en terrine, et à l'eau-de-vie; les *levrauts* à la suisse, à la czarienne, etc.; les *perdreaux* en papillote, en tourte, et aussi les *tourtereaux*, les *ramereaux*. Ces conseils une fois donnés, je proteste contre une telle impatience, je condamne ces infanticides, et change de matière.

Albran. Bien retroussé et passé à la casserole, avec champignons, truffes ou culs d'artichauts, c'est un manger assez délicat.

Marcassin. Cuit à la broche, farci ou non, le marcassin est d'un bon goût et se digère assez facilement. Il faut pourtant faire à l'occasion de cet héritier présomptif du roi des forêts une réflexion qui s'applique à toute chair trop jeune : malgré sa noble et sauvage origine,

il ne vaut pas en vérité les frais d'une indigestion. — Même éloge et même restriction au sujet du *cochon de lait.*

SEPTEMBRE. Malgré le proverbe connu, nous ne conseillerons à personne de manger les huîtres avant le mois de décembre ; le gibier est déjà bon, mais il sera meilleur dans les mois suivants.

La *grive* de vigne est alors à son point ; elle se met à la broche, enveloppée d'une feuille de vigne et sans être vidée, tout comme l'alouette, avec la précaution de recevoir sur des rôties le suc qui en découle, c'est l'esprit de la bête. La grive au genièvre, la grive au bernardin sont deux des cent autres recettes qui font de cet oiseau un mets délicieux.

Le *guignard* traverse en septembre les pleines de la Beauce ; et les gourmands prélèvent un succulent tribut sur ces oiseaux voyageurs : on les met à la broche, on leur fait de plus subir les mêmes métamorphoses qu'au pluvier ; les pâtés qu'on en forme sont des morceaux de prince.

Artichauts. Il faut les distinguer parmi les légumes de ce mois, ils sont remarquables alors pour leur bon goût et leur délicatesse ; les meilleurs viennent de Laon. Les préparations sans nombre qu'on peut leur faire subir exercent les talents des plus savants artistes.

Œufs. Dans ce mois les œufs abondent à Paris, ils y sont bons et au plus bas prix ; il faut en faire provision et les conserver dans un lieu sec et frais soit dans du son, soit dans de l'huile. Sans l'œuf, point de crème, point de pâtisseries, point d'entremets sucrés : il se sert de plus de six cents manières et toujours il est agréable au goût, toujours sain et bienfaisant.

OCTOBRE. Nos jouissances alimentaires commencent à redevenir abondantes et vives : le gibier et la volaille y contribuent à l'envi. Le bœuf a passé l'été à s'engraisser, nous nous en apercevons à cette époque ; le mouton est aussi plus succulent ; le veau, moins délicat qu'au printemps, n'est cependant pas à dédaigner. La marée ne redoute plus les chaleurs.

NOVEMBRE. Les campagnes se dépeuplent, et, dès la Saint-Martin, tout ce qui appartient à la classe respectable des gourmands se trouve réuni à la ville. Grand saint Martin, patron de la Halle, et surtout de la Vallée, l'appétit se réveille à votre approche ; les hommes bien portants se préparent à célébrer votre fête par un jeûne de trois jours ! Une *dinde* de l'année, attendue suffisamment, cuite à point, rouvre la carrière glorieuse des indigestions ; ses abatis sont le principe d'une entrée qu'on diversifie d'un grand nombre de manières. Elle-même est si sûre de son mérite, qu'elle se prête à toutes sortes de métamorphoses, sans crainte de compromettre sa réputation. Mais il faut

qu'elle soit jeune, car les honneurs de la daube sont réservées aux douairières.

Ce serait nous répéter que de rappeler ici tout ce qui constitue la bonne chère dans le mois de novembre. Le seul avis que nous devions aux amateurs friands a pour objet de leur annoncer l'arrivée à Paris des harengs frais à laitances. La manière la plus ordinaire de les servir, c'est cuits sur le gril, accompagnés d'une sauce au beurre aiguisée de moutarde fine.

DÉCEMBRE. En tout digne du mois qui le précède et de celui qui le suit, se recommande par ses fines *matelotes*. La Rapée a le monopole des matelotes excellentes : il faut aller faire une station dans ses guinguettes, où, chose singulière! le simple fricotier s'élève de beaucoup au-dessus de nos artistes pour cette spécialité.

La viande de boucherie, le gibier, le poisson et la volaille ont en décembre le même degré de bonté que dans les deux mois suivants. Mais la fin de l'année et les obligations qu'elle entraîne rendent les réunions gourmandes assez rares encore. Il faut se préparer aux jouissances qui viendront par les visites faites avec discernement, surtout par le soin de disposer son cœur comme il doit l'être pour nos amphitryons.

Ce serait un crime de lèse-gourmandise que de rester sans émotion et sans sympathie pour l'homme généreux qui vous offre une chère excellente, et vous abreuve de ses meilleurs vins.

Au point où nous sommes parvenus, l'année gourmande a parcouru ses phases diverses. Mais, dira-t-on, nous n'avons parlé ni du dessert, ni des crèmes, ni des pâtisseries. C'est avec intention que nous avons ainsi fait; notre premier soin était pour les gourmands. Eh bien! pour les véritables gourmands, ce ne sont là que bagatelles, affaires de *friandise;* ils les abandonnent aux dames. Dans un dîner bien entendu, le gourmand se repose après le rôti. Les entremets solides ne sont pour lui qu'un amusement, et les autres une superfluité. Quant au dessert, il n'y prise guère que le fromage et les marrons, en leur qualité d'altérants.

Ce premier tribut payé à la gourmandise, passons à quelques réflexions, discussions, élucubrations du genre philosophique et moral sur les choses de la gueule.

I. *Du coup d'avant et du coup d'après.* Le coup d'avant, peu connu à Paris, est fort en usage dans le nord de l'Europe, surtout en Suède et en Russie. C'est un grand verre de vermouth, d'absinthe, de rhum, ou simplement d'eau-de-vie, que l'on présente à chacun des convives pour le mettre en appétit. Il est servi par le maître-d'hôtel, que l'amphitryon accompagne.

Les sentiments sont partagés sur ce coup. Les uns prétendent qu'une liqueur spiritueuse, prise avant le repas, crispe l'estomac bien

plus qu'elle ne le dispose à digérer ; les autres affirment qu'elle le stimule, et le prépare heureusement à de vigoureuses contractions : sur ce point, nous abandonnons chacun à son inspiration. — Il n'en est pas de même du coup d'après, qui consiste dans un demi-verre de vin pur, immédiatement après la soupe. Ce coup ainsi placé dispose très-bien l'estomac à tout ce qui doit le suivre. Il passe à Paris pour tellement salutaire, qu'on y dit proverbialement que le coup d'après *ôte un écu de la poche du médecin :* les dames seules préfèrent le coup du milieu. — Ce coup d'après, si favorable à la digestion, ne l'est pas toujours autant à la réputation œnophile de l'amphitryon. C'est une terrible épreuve pour son vin ordinaire que cette façon de le goûter. Le palais est en ce moment doué d'une franchise pour ainsi dire vierge ; sa sensibilité n'est point émoussée par la haute saveur des ragoûts ; toutes les houppes nerveuses qui le tapissent, et dont la finesse constitue la délicatesse du sens du goût, sont éveillées en ce moment, et le palais devient ainsi un juge sévère et incorruptible. — Comment donc, après un tel intérêt, négliger le soin du vin ordinaire, comme on le fait trop souvent à Paris? Que nos amphitryons y pensent bien, rien n'est plus important pour leur réputation, pour la santé et la sensualité de tous. Les vins d'entremets sont des articles de luxe, et comme on peut s'en passer, on peut aussi leur pardonner d'être médiocres ; mais le vin d'ordinaire qui se boit pendant tout le repas, qui est l'excipient de presque tous les mets, ne peut, ne doit jamais être médiocre ; qu'il soit donc franc, naturel, vieux et choisi de manière à résister à l'épreuve du *coup d'après.*

II. *Du potage.* Le potage est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice ; non-seulement il en est la première pièce, mais il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin ; à peu près encore comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Dix volumes ne suffiraient pas pour donner la recette de tous les potages connus ; nous renvoyons aux traités pratiques, nous bornant à donner ici le potage à la *Camérani*, pour payer au gourmand illustre que nous honorons un juste tribut de reconnaissance.

Potage à la Camérani. Prenez de véritables macaronis de Naples, d'excellent fromage de parmesan, du beurre de Gournay ou d'Isigny, environ deux douzaines de foies de poulets gras, du céleri et de toute sorte de légumes potagers (carottes, panais, navets, poireaux, etc.). — Ces ingrédients une fois réunis, hachez bien menu le foie et les légumes, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre. Pendant ce temps, vous avez fait blanchir les macaronis, que vous assaisonnez de poivre et d'épices fines. Prenez ensuite la soupière destinée au service ; dressez au fond un lit de macaroni, par-dessus un lit du hachis précité, enfin un lit de fromage de Parmesan râpé ;

vous recommencez de même jusqu'à ce que la soupière soit aux trois quarts environ. Vous la mettez ensuite sur un feu doux, où elle reste un temps convenable. — Ce potage de M. Camérani est un manger délicieux, et le principe d'un très-grand nombre d'indigestions. Il est en ce genre ce que l'on peut manger de meilleur et de plus distingué; et, seul, il eût suffi pour immortaliser son auteur, connu d'ailleurs par une foule de recettes qui attestent des connaissances infinies dans toutes les parties de la cuisine.

Pour en revenir aux potages, nous dirons que le meilleur bouillon s'obtient avec la viande la plus fraîche, et que les morceaux de bœuf que l'on doit préférer pour la soupe sont la tranche, la culotte, les charbonnées, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau et le gîte à la noix. — On mange rarement de bonne soupe dans les grandes cuisines, parce que l'on y puise à chaque instant dans la marmite pour mouiller les ragoûts, et qu'on la remplit avec de l'eau. Dans les petits ménages, au contraire, le pot-au-feu est l'objet principal, un bon potage y est la base du dîner; l'homme opulent est souvent réduit à leur porter envie.

III. Amphitryon. Pour un homme riche, le plus beau rôle en ce monde est celui d'amphitryon. Mais l'argent seul ne suffit pas pour avoir une bonne table. Il faut des soins, des connaissances et des études dans toutes les parties de l'art alimentaire, et il est plus aisé de gagner rapidement une immense fortune que de savoir s'en faire honneur. Il faut de plus, avec les connaissances techniques, celle des hommes et une bonne éducation.

Qui ne se connaît pas personnellement dans le grand art de faire bonne chère, est forcé de s'en rapporter à ses domestiques pour sa cuisine et pour sa cave; d'où sûrement mauvais service et mauvaise chère. Le véritable amphitryon possède donc une délicatesse extrême dans le palais, pour pouvoir se livrer à une savante dégustation des vins; il surveille avec des soins infinis le choix des aliments; il est doué de qualités morales éminentes qui le mettent à même de rassembler des convives aimables et bien assortis. — Et nous autres conviés, sentons comme il le faut la reconnaissance et l'admiration pour un pareil homme. Un bon dîner étant l'une des plus grandes jouissances de la vie humaine, aimons et honorons celui qui nous le donne, en prenant tant de peine pour faire manger son bien; payons notre écot en joyeux propos, en saillies aimables, en couplets érotiques, en fines reparties, en historiettes amusantes et courtes, courtes surtout. Enfin, travaillons à la gloire des amphitryons pour en augmenter le nombre et multiplier nos plaisirs.

IV. Du dîner. La révolution française n'a pas été seulement une révolution politique, elle a changé toutes nos habitudes. L'art alimen-

taire, comme les autres, en a ressenti l'influence : nos quatre repas (déjeuner, dîner, goûter et souper) ont été réduits à deux, le déjeuner et le dîner; de ces deux même, le dîner est le seul sérieux.

Le dîner est l'action la plus intéressante de chaque jour, celle dont on s'acquitte avec le plus d'empressement et de plaisir. Une coquette renoncerait plutôt à plaire, un poète à être loué, un Gascon à être cru sur parole, un comédien à être applaudi, un riche midas à être encensé, que les sept huitièmes des mortels à faire un bon repas.

Le dîner se sert vers six heures. — Jugez de son importance : si quelque événement imprévu, quelque accident de force majeure le recule seulement d'une heure, voyez comme toutes les mines des convives s'allongent, comme la conversation la plus animée languit tout à coup, comme les visages se rembrunissent, comme tous les yeux se tournent machinalement vers la salle à manger. — L'obstacle cesse-t-il, le maître-d'hôtel vient-il annoncer que l'on a servi, ce seul mot fait l'effet d'un talisman; c'est une parole magique qui rend à chacun sa sérénité, sa gaieté et son esprit.

On s'assied, et le silence, d'abord général, atteste la force et l'universalité des sensations. Un potage brûlant donne le signal de l'action; une tranche artistement coupée de la culotte tremblante d'un bœuf gras lui succède entourée de quelques légumes : telle est la base du dîner.

Pendant ce temps, les hors-d'œuvre stimulants disparaissent, et les entrées, qui se mangent après le bouilli, donnent le temps de couper les relevés qui ont remplacé le potage.

L'officier chargé de ce soin se pénètre du juste sentiment de son importance; il découpe selon les règles de l'art, et les morceaux ainsi divisés paraissent dans toute leur splendeur. Le repas s'accomplit de la sorte avec ordre, aucune partie du service ne languit; une bouteille de vin ordinaire le mieux choisi permet à chaque convive d'apaiser agréablement sa soif et d'exciter son estomac.

Cependant le rôti paraît, son fumet délicieux aiguillonne les appétits et les prépare à de nouvelles jouissances. C'est alors que les vins d'entremets circulent et que les langues se délient. Le vin de Bourgogne, celui de Bordeaux, et surtout le pétillant Aï, font éclater à la ronde les propos joyeux, les bons mots et les traits délicats : c'est le moment des déclarations et des demi-confidences. Les entremets marchent avec le rôti, ou paraissent séparément à sa suite. Dans ce cas, un énorme pâté venu de Strasbourg, de Toulouse ou de Périgueux, occupe gravement le centre de la table. Des entremets dans lesquels le cuisinier a épuisé toutes les ressources de son génie lui servent d'acolytes, et les extrémités de la table réservées aux petits-fours, aux crè-

mes, aux friandises attirent la principale attention des enfants et des dames.

Le dessert est la partie brillante, celle qui demande la réunion d'une foule de talents agréables : un bon officier doit être tout à la fois glacier, confiseur, décorateur, peintre, architecte, sculpteur et fleuriste. Dans les repas d'apparat, ces talents se développent de la manière la plus étonnante; dans certaines fêtes, le dessert seul s'est élevé à plus de dix mille écus. Mais, comme ce service parle plus aux yeux qu'aux autres sens, le véritable et fidèle gourmand se contente de l'admirer. — Les glaces font partie du dessert ; mais c'est encore un art à part, et les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs.

V. Principes gourmands. Un gourmand vraiment digne de ce nom mange toujours sa soupe bouillante et prend son café brûlant. — La plus grande peine que l'on puisse faire à un gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires : rendre visite à des gens qui mangent est donc un manque d'usage et de savoir-vivre; c'est les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

— Un véritable gourmand ne se fait jamais attendre.

— Le vin du cru, un dîner d'ami et de la musique d'amateurs sont trois choses également à craindre.

— La méthode de servir plat à plat est le raffinement de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, long-temps et beaucoup, chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.

— Il est essentiel qu'une salle à manger soit échauffée dans toutes ses parties. Un poêle remplit assez bien cette condition.

— Il n'est pas moins nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange. Des boules d'étain remplies d'eau à 60° nous paraissent le plus sûr moyen d'entretenir cette partie du corps, qui influe si puissamment par sa température sur les organes de la digestion.

— Que la table soit parfaitement éclairée, sans embarras pour le service et sans danger pour les sauces.

— La principale occupation d'un maître de maison à table est de surveiller l'état de l'assiette de chacun des convives; elle est l'astre sur lequel il doit avoir les yeux sans cesse. Son premier devoir est de la tenir toujours garnie, ainsi que le verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

— Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. Les dames s'acharnent aux croupions; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

— On distingue dans un aloyau le morceau du procureur et celui

des clercs; ce dernier est le moins tendre. Ceci vient à l'appui de la loi des contrastes, car rien n'est plus coriace qu'un vieux procureur.

— Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques se découpent selon des principes différents de la volaille; on les sert par aiguillettes levées très-minces. — Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tournent toujours au détriment du dîner. Le grand point, c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup.

— Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par delà le dessert n'est que de politesse; mais ils sont en général très-polis.

VI. Maximes et réflexions. De toutes les actions de la journée d'un gourmand, le dîner étant la plus importante, on ne saurait donner une attention trop scrupuleuse à tout ce qui s'y rapporte.

— Un vrai gourmand aime tout autant faire diète que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

— Les dîners fins se font en petit comité : un repas de foncés amateurs ne doit pas excéder dix couverts.

— Quelques personnes redoutent à table une salière renversée et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y aurait à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne répande pas dans un bon plat.

— Le fromage est le biscuit des ivrognes.

— Les femmes, qui partout ailleurs font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de gourmands, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est tout entière pour ce qui garnit la table et non pour ce qui l'entoure. Mais, après le vin nuptial et le café, le beau sexe reprend tous ses droits. Le docteur Gastaldy prétend même qu'alors il en a acquis de plus vifs encore.

— En province et surtout dans les bonnes villes du midi, où l'on fait excellente chère, un grand dîner est une affaire d'état. On en parle trois mois d'avance, et la digestion en dure six semaines.

VII. De la patisserie et des patissiers. La pâtisserie est à la cuisine ce que les figures de rhétorique sont au discours; elle en est la vie et l'ornement. Une harangue sans figures et un dîner sans pâtisserie seraient également insipides; mais, comme il n'appartient pas à tout le monde d'être éloquent, de même bien peu d'hommes savent manier la pâte. Les bons pâtissiers sont presque aussi rares que les grands orateurs; et si, dans l'histoire de la parole, on trouve tout au plus cinq ou six grands écrivains, on aura peine, dans l'histoire du four, à citer cinq ou six fameux artistes. — Les pâtissiers de France méritent réellement seuls d'être cités. Toulouse et Strasbourg se sont fait un grand nom par leurs pâtés de foies gras; Périgueux, par ceux

de perdrix, et Nérac par ses terrines; mais qu'il y a loin de ces préparations, du point de vue qui nous occupe, aux productions tout à la fois ingénieuses et profondes qui sortent journellement des premiers fours de Paris!

La pâtisserie est un art tout à la fois agréable et utile, dans lequel les jolies femmes feraient bien de s'exercer; elles y trouveraient une occupation, un plaisir et des moyens sûrs de recouvrer ou de conserver leur embonpoint et leur fraîcheur. Cette idée, mûrie dans le cerveau d'un adorateur du petit-four et du beau sexe, l'a porté à composer des exhortations pathétiques dont voici l'échantillon :

« Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou les douleurs dévorent, sortez de l'oisiveté meurtrière qui consume le printemps de vos jours; que ces moules destinés à former tant de friandises recherchées cessent d'êtres maniés par des mains si vulgaires. Que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariés par la main des grâces. »

L'art du four a fait d'immenses progrès depuis une trentaine d'années. Nos pâtisseries, autrefois massives, indigestes, lourdes, sans grâce et sans esprit, offrent maintenant, sous les formes les plus aimables et les plus variées, des préparations tout à la fois légères et salubres, également amies de l'œil et de l'estomac, et dans lesquelles une combinaison savamment graduée de tous leurs principes constituants atteste dans leurs auteurs le chimiste habile, le dessinateur plein de goût et le pâtissier vraiment artiste. Honneur donc aux producteurs éminents! honneur aussi aux consommateurs friands!

Les thés somptueux qui ont remplacé les soupers d'autrefois seraient incomplets si les pâtisseries les plus fines, les plus légères et les plus brillantes ne venaient en augmenter l'éclat et aider à la consommation des liquides. — Les dîners sont aussi, mais dans un autre genre, un très-beau fleuron de la couronne des pâtissiers : les petits pâtés au jus, les vol-au-vent, les pâtés chauds ornent le début; un énorme pâté de volaille ou de gibier est le plus beau relevé d'un succulent rôti. Il doit être flanqué d'une timbale de macaroni et d'une énorme tourte de frangipane en mi-partie, et escorté aux quatre angles de la table de pâtisseries (génoises, fanchonnettes, ramequins) moins volumineuses. C'est une préparation au dessert dans lequel l'architecture, la peinture et la sculpture uniront leurs efforts pour flatter tous nos sens à la fois.

Enfin la pâtisserie fait encore les frais de tout déjeuner savant; à toutes les heures du jour et de la nuit, elle est donc nécessaire au gourmand.

VIII. Du vin. « Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la » messe, il n'y en a point assez pour faire tourner les moulins, donc » il faut le boire. » Cette réflexion du procureur d'une abbaye de cha-

noines réguliers cache un grand sens sous des paroles simples ; c'est un véritable apophthegme.

Le vin est le meilleur ami de l'homme, le compagnon de sa vie, le consolateur de ses chagrins, l'ornement de sa prospérité : c'est le lait des vieillards, le baume des adultes et le véhicule des gourmands. Lorsque les premiers services sont passés, que le vin ordinaire a préparé les voies, les vins fins ouvrent les cœurs à la confiance, à l'hilarité. Que les convives se livrent à ces doux sentiments sans crainte, mais avec retenue si le beau sexe est présent.

Le vrai gourmand offre ici un modèle de conduite et de convenance; son estomac largement pansé reçoit en abondance un vin naturel et généreux, il l'emporte de quatre bouteilles au moins sur le buveur sans appétit. — Mais, pour boire le vin sans risques, il faut qu'il soit bon, vieux, naturel. Que de conditions difficiles à réunir dans un pays où la fraude et l'ignorance métamorphosent en un dangereux poison l'un des plus doux présents de la Providence ! — L'homme de goût et d'esprit ne doit point se décourager dans la tâche difficile de former une bonne cave : il lui faut trente années de soins, de dépenses, de voyages, une vigilance et une activité presque surhumaine; mais qu'importe ? — Les jouissances qu'il se prépare sont indicibles; et quel héritage à transmettre au fils qui portera son nom !

IX. Du coup du milieu. La ville de Bordeaux nous a donné cette merveilleuse invention, trait de génie qui met à même de faire un second dîner.

Entre le rôti et les entremets, c'est-à-dire vers le milieu du dîner on voyait s'ouvrir les portes de la salle à manger, et apparaître une jeune fille de dix-huit ans, grande et bien faite, dont les traits portaient l'empreinte de l'engageance. Portant d'une main un plateau chargé de verres, de l'autre un flacon de cristal rempli de rhum de la Jamaïque, de vin ou d'absinthe, notre Hébé faisait le tour de la table. Elle versait un verre de nectar amer à chacun, en commençant par le plus gourmand ou le plus qualifié des convives; ce ministère accompli elle se retirait en silence. Aujourd'hui la jeune fille a disparu, mais le *coup du milieu* nous reste : son effet est magique; chaque gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table; et si le coup du milieu venait trop tard, chacun en sortirait avec de l'appétit de reste. — A Paris comme à Bordeaux, d'ailleurs, les dames font un cas particulier du *coup du milieu*.

X. Du fromage et des fromages. Le fromage, avons-nous dit, est le biscuit des ivrognes; cela doit s'entendre des fromages salés qui, comme ceux de Gruyères, de Roquefort, de Sassenage et de Gérardener, provoquent la soif et font trouver bon tout vin médiocre. Mais entre ces fromages et les fromages frais il y a une telle différence,

qu'on a peine à les croire de la même famille. — Les quatre que nous venons de citer tiennent un rang distingué parmi les premiers ; on y peut joindre encore ceux du mont Dor, de Franche-Comté, de Marolles, et surtout le fromage de Brie, l'un des meilleurs qui se mangent à Paris. Le fromage de Hollande et deux ou trois espèces anglaises ne sont pas sans mérite; celui de Parmesan ne s'emploie guère que dans les ragoûts. Les fromages frais les plus recherchés à Paris sont ceux de Neufchâtel en Normandie et ceux de Viry. On en fabrique à l'office un grand nombre dont la base est toujours le lait, la crême et le sucre. Mais aux fromages salés est réservée la prééminence, seuls ils rappellent le gourmand à la bouteille.

XI. DES FRUITS. Les fruits sont le principe d'une foule de préparations estimées, délicates et friandes. Chaque saison a les siens. A l'époque où ils sont abondants, la halle de Paris est le plus beau verger du monde. — Les *fraises* sont les fruits les plus précoces que la divine providence accorde à nos tables et l'un des plus estimés à Paris, où elles durent depuis la fin d'avril jusqu'en octobre. Les fraises sont saines et jolies, balsamiques, rafraîchissantes, et quelque peu laxatives : le sucre et du vin généreux corrigent cette dernière propriété en les rendant amies de presque tous les estomacs. Elles sont bonnes surtout le matin à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est achevé; elles se mangent crues, avec du sucre en poudre, quelquefois avec un peu de vin. On en fait d'agréables confitures, ou bien on les conserve par le procédé Appert. — Les *cerises* paraissent bientôt après les fraises, leur acidité les rend très-salutaires, mais elles conviennent mieux à jeun qu'après un bon dîner. Les plus estimées viennent de la vallée de Montmorency, où se distinguent entre toutes les *gobets à courte queue* et les *cerises anglaises*. — Les *guignes* et les *bigarreaux*, plus doux, sont moins sains que les cerises ; on les croit fiévreux. On fait avec les cerises d'excellentes compotes et de bonnes confitures ; on les dessèche, on les confit, on les met à l'eau-de-vie, etc. (Voir le Conservateur pour ces préparations.) — Les *abricots* sont des fruits muscoso-sucrés qui suivent d'assez près les cerises ; ils forment, ou crus, ou en compote, un plat de dessert auquel on fait toujours honneur. Les officiers, les pâtissiers et les confiseurs en tirent parti de mille manières. Les *abricots-pêches* sont plus gros et plus juteux que les abricots ordinaires ; ils ont un goût et un parfum particuliers. — Les abricots bien mûrs sont adoucissants, nourrissants et relâchants. — On fait d'excellentes glaces avec les fruits dont nous avons parlé jusqu'ici. — Les *groseilles* viennent à peu près avec les cerises ; elles se servent égrenées avec du sucre en poudre ; on les mange en compotes ; on les botte avec du sucre fin ; leur gelée est de toutes les confitures la plus usitée (voir pour toutes ces prépa-

rations, pour le sirop, la liqueur et les glaces, l'article *Groseilles* du Conservateur). La légère acidité de ce fruit le rend rafraîchissant, apéritif et stomachique; il est d'un usage diététique très-salutaire. — La *framboise* a un parfum délicieux : elle est nourrissante, cordiale, adoucissante et légèrement fondante, très-saine et bonne à l'estomac : elle se mange crue, mêlée aux groseilles et aux fraises (voir pour ses compotes, confitures, glaces, marmelade, dragées, sirop, l'ouvrage cité). — Vers la fin de juillet, il se fait à Paris une prodigieuse consommation de *noix* en *cerneaux* que l'on accommode avec du verjus, du sel et un peu de poivre fin. Les noix fraîches et les noix sèches sont indigestes (voir *ibidem* pour les noix vertes). — Les *pêches* sont le fruit le plus beau et le plus distingué que produise notre climat. Celles de Montreuil l'emportent sur toutes les autres : le teton-de-Vénus est la reine des espèces; la mignonne, plus hâtive, est moins fine; les *presses* ou pêches adhérentes sont moins estimées et moins estimables. Les pêches sont des fruits rafraîchissants, fondants, apéritifs, faciles à digérer, qui se mangent crus avec du sucre, ou bouillis dans l'eau comme les œufs à la coque. Elles sont d'une grande importance entre les mains des glaciers et des confiseurs. — Les *prunes*, celles de reine-Claude, de mirabelle, de monsieur et de Sainte-Catherine, seules admises crues sur les tables un peu recherchées sont agréables; les autres espèces sont toutes plus ou moins médiocres. Les *pruneaux* de Tours ou d'Agen ou prunes sèches, les mirabelles de Metz sont estimés et recherchés. Les prunes cuites et préparées de diverses manières sont fort saines (voir le Conservateur). — Parmi les *poires*, les plus estimées sont le doyenné, le beurré, la cressane, le Saint-Germain, le bon-chrétien d'été et d'hiver, le rousselet, la bergamote, le messire-Jean et la virgouleuse. Ce fruit est un manger délicieux; mûr à point, il se distingue par des qualités humectantes, apéritives, nourrissantes et légèrement laxatives : un peu de sucre, un commencement de cuisson dans l'eau les rend de plus facile digestion (voir *ibidem* pour leurs préparations). Les *coings* ne se mangent que cuits et servent à former des compotes, des gelées, des confitures liquides, de la marmelade, du ratafia, etc. Ils diffèrent des poires par leurs qualités diététiques : ils sont de propriété astringente et stomachique. — Le *raisin* se sert cru; le *fontainebleau* est le meilleur qui se mange à Paris : bien mûr, ce fruit est rafraîchissant, fondant, légèrement laxatif et en général très-sain (voir le Conservateur pour les raisins secs). — Le *verjus* est d'une grande utilité pour les cuisiniers, les confiseurs et les officiers; ses qualités acidules et rafraîchissantes le font rechercher dans une foule de circonstances. Les *pommes*, qui durent plus de huit mois chaque année, sont d'une grande ressource pour les desserts. Elles acquièrent

une grande importance lorsque, passées par les mains du cuisinier ou de l'officier, elles se sont transformées en entremets variés, en compotes, en gelées, en sucre, en pâtes. C'est à n'en pas finir, que d'énumérer les avantages de ce fruit; on regarde comme calamiteuses, en plus d'un pays, les années où les pommes manquent. Crues et bien mûres, elles ne conviennent qu'aux bons estomacs pour lesquels elles sont rafraîchissantes, laxatives et nourrissantes. — Les *nèfles* molles sont assez généralement du goût de tout le monde; on les trouve le plus souvent astringentes. — Les *marrons* de Lyon ou du Luc jouent pendant l'hiver un assez grand rôle sur nos tables. Le cuisinier en confectionne un potage au gras fort estimé; il les fait entrer dans les chipolatas, dans les dindes rôties; il en prépare d'excellentes purées; les crèmes, les omelettes soufflées tirent de la distinction de la farine des marrons. — L'officier les fait bouillir ou rôtir, il en forme des compotes, des biscuits, etc. Le confiseur les confit au sec, les glace, en fait des pâtes délicieuses (voir le Conservateur). Le marron est nourrissant, mais trop lourd pour les estomacs faibles et pour les personnes sédentaires. — Les *amandes* ne paraissent guère en entier sur nos tables que vertes ou bien mélangées aux fruits secs du carême connus sous le nom de mendiants. Pour les pâtissiers et les confiseurs, elles sont d'une tout autre importance, elles font la gloire du petit-four; c'est le plus beau fleuron de la couronne du confiseur. — Ce fruit est nourrissant, relâchant, calmant, adoucissant; mais il exige un bon estomac. — Des *amandes amères* ne conviennent qu'en très-petite quantité et mêlées aux amandes douces dont elles relèvent et aiguisent la saveur. Les *pistaches*, regardées comme aphrodisiaques, conviennent aux convalescents, dont elles fortifient l'estomac. Elles jouent un grand rôle dans la cuisine, dans l'office, chez les pâtissiers et surtout chez les confiseurs. — Les *avelines* sont adoucissantes et nourrissantes; elles font partie des fruits secs du carême, mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs. Le confiseur et l'officier nous les offrent sous plusieurs formes délicates et appétissantes. — Les *figues* d'Argenteuil sont un des meilleurs hors-d'œuvre potagers que l'on puisse donner à Paris; elles sont succulentes, parfumées et juteuses : c'est un aliment très-sain, adoucissant et de facile digestion. Quant aux figues sèches, on les considère comme pectorales et lénitives. — Les *melons* sont un autre fruit de hors-d'œuvre; bons, bien parfumés et à leur point juste de maturité, ils sont avec raison fort recherchés des gourmands. Leur chair est fondante alors, savoureuse, humectante, et convient par-dessus tout aux estomacs chauds. Il y a une telle différence entre les melons de bonne qualité et les médiocres qu'on ne peut prendre trop de précautions pour éviter ces derniers; le moyen le plus sûr est de les acheter à la coupe. Les *mûres* se man-

gent encore en hors-d'œuvre, bien grosses et bien noires; elles sont rafraîchissantes, apéritives, fondantes et quelque peu laxatives. On les confit au sec et au liquide, on en fait un sirop (voir le Conservateur). — Les *olives* paraissent à l'entremets dans de l'eau fraîche. Farcies aux câpres et aux anchois, et confites à l'huile vierge, elles font un délicieux manger. Pourtant c'est la cuisine qui en tire le plus grand parti comme garniture. On doit manger les olives avec modération. Les *dattes* choisies sont onctueuses, sucrées et d'un excellent goût. Légèrement astringentes, elles modèrent le cours de ventre, fortifient l'estomac, adoucissent la poitrine, les reins et la vessie; elles nous arrivent desséchées. — Les *oranges* de Malte et de Portugal sont sans contredit le plus beau, le plus apparent et le plus parfumé des fruits du dessert; elles s'y mangent en compotes, crues, en gelées. Le confiseur surtout en tire un grand parti (voir *ibidem*). — Les oranges sont un des fruits les plus sains : leur suc légèrement acide, rafraîchissant, stomachique et apéritif, est du goût de tout le monde. Les *bigarades,* espèces d'oranges d'un goût particulier et assez agréable, sont un assaisonnement de propriété acide et astringente. — Les *citrons* jouent un grand rôle dans la cuisine. Mais ce sont les confiseurs et les distillateurs qui en font le plus grand usage, c'est une des clefs de voûte de leur édifice. Les premiers les confisent au sec, au liquide, en tailladins, en bâtons, etc.; ils en font des pâtes, des conserves, de la marmelade, des massepains, des dragées, des pastilles, une poudre pour la limonade en sirop, etc. Les seconds font entrer le zeste dans un grand nombre de liqueurs; ils fabriquent des crèmes de citron, de limettes, etc. (voir *ibidem*) : ce fruit, des plus sains, est rafraîchissant. — Les *cédrats* sont l'espèce de citrons la plus distinguée. — Les *grenades* ont un suc très-agréable, acidule et rafraîchissant contenu dans leurs grains; leur écorce fortement astringente est du ressort de la pharmacie. —L'*ananas* est le plus distingué des fruits qui paraissent sur nos tables; c'est chez nous un produit des serres chaudes. On le mange cru, coupé par rouelles, assaisonné de sucre en poudre. Il est avec ceux qui précèdent la base de glaces fort estimées. — Nous renvoyons au Conservateur pour ce qui regarde les friandises du confiseur.

XII. OUBLI RÉPARÉ. Le calendrier gastronomique ne fait pas mention des *ortolans*, des *coqs de bruyère*, des *pintades* et des *râles de genêt;* ce sont de graves omissions, que nous nous empressons de réparer. — L'*ortolan* est un oiseau de passage des contrées méridionales de l'Europe; à son passage, on le prend aux gluaux et à la nappe. Il est peu chargé de graisse alors, mais au moyen du millet dont on le nourrit pendant quelques jours dans un endroit privé de lumière il arrive à l'obésité en peu de temps. C'est un mets très-recherché,

et pour plusieurs gourmands le gibier par excellence. Ils se cuisent à la broche le plus ordinairement, bardés de lard, et se mangent arrosés de jus d'orange. — Les *coqs de bruyère* (grand et petit tétras) habitent les grandes forêts du nord; leur chair est noire, d'un fumet particulier et d'un goût exquis; ils sont reçus et traités dans les cuisines comme les faisans. — La *pintade* grasse est blanche, délicate et d'un goût fin. Jeune, elle se mange à la broche comme son fils le pintadeau; en daube, elle forme un plat distingué; on peut lui appliquer les préparations diverses des poulardes. — Le *râle de genêt* arrive avec les cailles au mois de mai, et part avec elles en septembre. Plusieurs gourmands le trouvent plus agréable et plus délicat que les perdrix. Le râle d'eau est de beaucoup inférieur. L'un et l'autre s'apprêtent comme les canards; pourtant, il est plus ordinaire de servir à la broche le râle de genêt.

XIII. ANECDOTES. — *L'abbé d'un jour.* Sur le Taurion, petite rivière qui nourrit d'excellentes truites, existait jadis une abbaye de bons religieux de l'ordre de saint Bernard. Ces Bernardins savaient rendre justice à leur onde enchantée, et l'exploitaient avec ferveur. Là, au nombre de deux seulement, et sous la conduite d'un vénérable abbé, qui mangeait pour trois, ils menaient une vie tranquille et délicieuse, oubliant le monde et ses plaisirs, et ne s'occupant chaque jour qu'à compléter leur embonpoint.

L'ordre, pour conserver ces précieuses traditions, ne nommait à l'abbaye qu'un sujet distingué par ses découvertes dans l'art de flatter un palais délicat et exercé. — L'abbé venait de mourir, plusieurs candidats sollicitaient cette dignité; elle fut conférée au père Eutraphie. Il se rend aussitôt au palais : les fermiers veulent lui rendre des comptes, ses confères l'entretenir des affaires de la maison, etc.; il n'écoute rien, et demande des truites. On lui en sert à souper une qui pesait vingt livres. Notre abbé l'attaque, la trouve excellente, et se félicite d'une nomination qui le met à même d'en manger chaque jour de pareilles. Mais, hélas! l'homme propose et Dieu dispose : le poisson n'était pas encore achevé que déjà D. Eutraphie se sent suffoqué. On veut en vain le secourir; il fait pour avaler d'inutiles efforts, et meurt avec la queue de la truite dans la bouche.

Nous serions tenté de croire que La Fontaine avait eu connaissance du fait lorsqu'il composa, d'après Athénée, son joli conte du *Glouton,* où se trouvent ces vers :

> Et, puisqu'il faut que je meure,
> Sans faire tant de façon
> Qu'on m'apporte tout à l'heure
> Le reste de mon poisson.

— *La mouillette inutile.* M. de La Reynière était dans son temps le plus illustre gourmand de Paris, et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avait besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire. Il mordait dans un pâté de foie gras comme dans une brioche, avalait les truffes comme des cerises. — Il tombe un jour malade : pour premier remède, on lui prescrit la diète. C'était le pire de tout pour un gourmand, et il l'aurait sans doute bien mal observée, sans la vigilance de madame de La Reynière, qui s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle. — Les remèdes opèrent, et M. de La Reynière entre en convalescence. Le médecin permet les aliments ; mais comme il connaît son malade, il en prescrit exactement la dose : un œuf frais accompagné d'une seule mouillette. L'équivoque était difficile sur l'œuf, le malade s'en dédommagea sur la mouillette. Elle était de dimension monstrueuse ; madame voulut contester, mais en vain : l'ordonnance était suivie à la lettre. — On met le couvert sur le lit du malade, l'œuf est apporté, et M. de La Reynière se dispose à dîner en vrai convalescent. Mais en suçant le lait de cet œuf frais il hume si fort qu'il avale le jaune en même temps. O malheur ! ô déplorable précipitation ! — La belle mouillette était inutile. — Madame la fit emporter gravement avec la coquille. M. de La Reynière en pensa retomber malade, et ne fut consolé qu'à sa première indigestion. (Le héros de cette anecdocte est l'aïeul de l'auteur de l'*Almanach des Gourmands.*)

— *Le curé bien avisé.* Le curé de M***, renommé dans toute la province pour sa gourmandise, fut invité par des dames qui voulaient s'amuser à ses dépens. — Le curé, recherché dans ses goûts, faisait plus de cas de la chair fine et délicate que de la grosse chair ; elles le savaient. Cependant, comme il était grand mangeur, il ne se montrait difficile que lorsqu'il y avait à choisir. Ces dames fondèrent là-dessus leur espièglerie. M. le curé, invité au château, trouva la table chargée de grosses pièces, viandes communes, entremets nourrissants, etc., et rien de plus. Il se livra donc à son appétit, prenant le temps comme il venait, et se consolant de l'absence des ortolans par la présence des aloyaux. Le curé se ralentit, les dames s'en réjouissent : alors, au lieu de dessert, on met sur la table un second dîner composé d'entrées délicates, de gibier fin, de petits pieds, le tout accommodé selon les grands principes de l'art. Notre curé, repu, devient furieux à cet aspect, apostrophe durement les dames, se lève de table et sort très en colère, sans vouloir rien écouter. Les dames se reprochaient déjà d'avoir poussé la plaisanterie trop loin, lorsque le curé, reparaissant, feint d'être apaisé, se rassied et mange comme quatre. — L'excellent homme était un vrai Romain ! — Les dames, mystifiées à leur tour, sentirent toute la supériorité de ce gourmand digne de l'antiquité.

— *Le capitaine de cavalerie.* — M. d'A., capitaine de cavalerie, était devenu, grâce à son prodigieux appétit, d'un embonpoint excessif; comme exception et compensation, il n'en avait rien perdu en devenant obèse. Il quitta le service. Le régiment dans lequel M. d'A. avait servi long-temps vint à passer par la ville qu'il habitait, et les officiers résolurent de lui offrir à dîner. Un des plus anciens, qui connaissait mieux que les autres toute l'étendue de l'appétit de M. d'A., affirma que, quoique l'on ne fût que douze, il était prudent de commander le dîner pour vingt-quatre. La plupart se récrièrent; le vieux militaire assura que M. d'A. mangerait seul le dîner pour douze. Un pari de cinquante louis s'ensuivit entre les autres officiers d'une part et le vieux capitaine de l'autre.

Celui-ci se rendit chez M. d'A. pour l'inviter, le jour même. — Il le trouva à table; et lorsque M. d'A. eut appris le motif de sa visite : Vous « prenez mal votre temps, dit-il; j'ai déjà mangé une soupe copieuse » et ce gigot dont vous ne voyez plus que le manche; mais comme je » vous aime depuis long-temps, je veux faire quelque chose en votre » faveur et je vous suis. » — Arrivé à l'auberge, M. d'A. fit disparaître en peu de temps le premier et le second service. L'hôtesse vint alors annoncer qu'elle recevait un très-beau brochet — faites-le cuire, dit gravement M. d'A.; et puisque dans votre pari il a été stipulé qu'il n'y aurait point de dessert, ce brochet m'en tiendra lieu. — Les officiers avaient perdu leur pari; ils dispensèrent M. d'A. de cette nouvelle marque de complaisance, se promettant en eux-mêmes de ne plus inviter à dîner ce mangeur intrépide.

— *Un enfant qui promet.* — Un jeune enfant, au milieu d'un grand repas, n'ayant plus d'appétit, se prit à pleurer. — On lui demanda la cause de ses larmes : Je ne puis plus manger, répondit-il. — Eh bien! mettez dans votre poche, lui dit tout bas son voisin. — Elles sont pleines, répliqua l'enfant avec une naïveté charmante.

— *Mot profond d'une petite fille.* — Une petite fille de huit ou neuf ans, fort gentille, entendait un jour son père, assez bon gastronome, disserter avec ses amis sur les espèces de jouissances différentes que procurent la gourmandise et la friandise. — Moi, dit l'enfant, je préfère être friande, parce qu'on a encore faim après... !

— *Singulière distraction.* — Un abbé, grand amateur de marée, visitait souvent le Rocher-de-Cancale. — Il s'y donna avec du saumon, une indigestion majeure. — Trois jours après, l'idée de ce poisson lui revenant pendant la messe, on l'entendit, au lieu de *mea culpa* du *confitéor*, répéter en se frappant la poitrine : Ah! le bon saumon, ah! le bon saumon!

XIV. Minuties importantes.—Quelques principes de savoir-vivre à table sont résumés dans une conversation plaisante entre Delille et l'abbé Cosson, c'est le poète qui raconte :

« Dernièrement, dit-il, l'abbé Cosson, professeur de belles-lettres au collége Mazarin, me parla d'un dîner où il s'était trouvé quelques jours auparavant, avec les gens de la cour, les cordons-bleus, des maréchaux de France, chez l'abbé de Radonvilliers, à Versailles. Je parie, lui dis-je, que vous y avez fait cent incongruités. — Comment donc ? reprit vivement l'abbé Cosson, fort inquiet. Il me semble que j'ai fait la même chose que tout le monde. — Quelle présomption ! Je gage que vous n'avez rien fait comme personne. Mais voyons, je me bornerai au dîner ; et d'abord que fîtes-vous de votre serviette en vous mettant à table ? — De ma serviette ? Je fis comme tout le monde ; je la déployai, je l'étendis sur moi, et l'attachai par un coin à ma boutonnière. — Eh bien, mon cher, vous êtes le seul qui ayez fait cela ; on n'étale point sa serviette, on la laisse sur ses genoux. Et comment fîtes-vous pour manger votre soupe ? — Comme tout le monde, je pense. Je pris ma cuiller d'une main et ma fourchette de l'autre... — Votre fourchette, bon Dieu ! Personne ne prend de fourchette pour manger sa soupe. Mais poursuivons. Après votre soupe, que mangeâtes-vous ? — Un œuf frais. — Et que fîtes-vous de la coquille ? — Comme tout le monde ; je la laissai au laquais qui me servait. — Sans la casser ? — Sans la casser. — Eh bien, mon cher, on ne mange jamais un œuf sans briser la coquille. Et après votre œuf ? — Je demandai du *bouilli*. — Du *bouilli !* Personne ne se sert de cette expression ; on demande du bœuf, et point de bouilli. Et après cet aliment ? — Je priai l'abbé de Radonvilliers de m'envoyer d'une très-belle volaille. — Malheureux ! de la volaille ! On demande du poulet, du chapon, de la poularde ; on ne parle de volaille qu'à la basse-cour. Mais vous ne dites rien de votre manière de demander à boire. — J'ai, comme tout le monde, demandé du champagne, du bordeaux, aux personnes qui en avaient devant elles. — Sachez donc qu'on demande du *vin de Champagne*, du *vin de Bordeaux*... Mais dites-moi quelque chose de la manière dont vous mangeâtes votre pain. — Certainement à la manière de tout le monde : je le coupai proprement avec mon couteau. — Eh ! on rompt son pain, on ne le coupe pas... Avançons. Le café, comment le prîtes-vous ? — Eh ! pour le coup, comme tout le monde ; il était brûlant, je le versai par petites parties de ma tasse dans ma soucoupe. — Eh bien, vous fîtes comme ne fit sûrement personne : tout le monde boit son café dans sa tasse, et jamais dans sa soucoupe. Vous voyez donc, mon cher Cosson, que vous n'avez pas dit un mot, pas fait un mouvement qui ne fût contre l'usage. L'abbé Cosson était confondu, continue Delille.

Pendant six semaines, il s'informait à toutes les personnes qu'il rencontrait de quelques-uns des usages sur lesquels je l'avais critiqué. » Delille lui-même les tenait d'une femme de ses amies, et avait été long-temps à se trouver ridicule dans le monde, où il ne savait comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage.

POÉSIES GOURMANDES.

ÉPITRE D'UN VRAI GOURMAND A SON AMI L'ABBÉ D'HERVILLE

QUI NE CESSAIT DE LUI PRÊCHER L'ABSTINENCE.

Pour Dieu, l'abbé, trêve à tes longs reproches!
Je suis gourmand, comme un autre est héros;
Pour moi, ta muse est semblable à ces flots
Qui, courroucés contre un amas de roches,
Vont les frappant, sans prendre de repos.

Ce que je suis, je prétends le paraître;
Je suis gourmand, oui, certe! et je veux l'être!
Et tes leçons ne me feront changer.
J'ai commencé, laisse-moi donc poursuivre.
Harpagon dit : Il faut manger pour vivre;
Et je dis, moi, que je vis pour manger.
Que l'on m'appelle un cochon d'Épicure;
C'est un éloge et non pas une injure.

A l'appétit de cet Apicius,
Gourmand fameux, honneur, gloire de Rome,
Si je ne puis unir de Lucullus
Les grands trésors; digne au moins du nom d'homme,
Pour bien manger, je veux qu'on me renomme,
Que l'on me cite en exemple aux mortels,
Heureusement nés mangeurs sensuels.

Ami, chacun pour aller à la gloire,
Suit le chemin qui pour lui fut tracé;
César y va conduit par la victoire,
Sans avoir peur que son char fracassé,

Ne le renverse ; et nouvel Hippolyte,
Il ne craint point d'aller au noir Cocyte,
Faire trop tôt à Pluton sa visite.

J'ambitionne un illustre renom,
Je l'obtiendrai : je graverai mon nom,
En lettres d'or, au temple de mémoire,
Comme gourmand et rival de Grégoire,
Qui le rendit célèbre pour bien boire.

Le pampre vert et les fleurs du rosier
Ornent le front aussi bien qu'un laurier :
Ceux des héros, ô Mars! dont tu disposes,
Seront toujours le prix du sang versé,
Prix trop cruel! par le pampre et les roses,
Sans doux plaisir, on n'est jamais blessé.

Fleurs du printemps, embaumez mon agape!
Tous vos parfums, et celui du bon vin,
Se mariant, et parant cette nappe,
Rendent plus doux les charmes du festin.
. . . .
Qui n'en convient ? excellent cuisinier,
Pâtissant bien, est au-dessus d'un ange;
Je ferais tout pour le déifier.
Grâce à son art, en ambroisie il change
Tout ce qu'il touche; et, mortel, on le mange :
A l'ambroisie on mêle le nectar
De Sillery, de Ségur, de Pomar.

Bon estomac, mais bon à toute épreuve,
Qui ne craint pas une faim toujours neuve,
Est le principe, ô triste sermonneur!
Et le premier du terrestre bonheur.
Toi, je le sais, tu dis tout le contraire,
Et ton système, ingrat atrabilaire,
Tu le soutiens par des citations
De l'Évangile et de tel et tel père
Grec ou latin. Prêcheur plus que sévère,
Nous avons moins (la preuve en est fort claire)
De sentiments que de sensations :
Il me faut donc un cuisinier habile,
Et non, mon cher, des prédications,
De vieux conseils puisés dans l'Évangile.

Qu'on réunisse avec art ce qui plaît
Dans Vaubernier [1], dans Pater [2], dans Brionne,
Gorge superbe et tête qu'on couronne,
Et taille svelte, et joli pied bien fait,
Vingt ans au plus, peau blanche et tout le reste :
Qu'on se rappelle une beauté céleste,
Oui, Vénus même au sortir de la mer,
L'objet charmant qui nous fut le plus cher,
Qui nous fit dieu; cette femme admirée,
Par un gourmand digne du Paradis,
Jamais, jamais ne sera préférée
A tels repas des gourmands applaudis.

On ne saurait jouir mieux, davantage,
Des beaux moments que m'offre mon jeune âge;
Mon cœur actif est un volcan d'amour,
Toujours brûlant et la nuit et le jour :
Et j'en atteste Alise, Albe, Lisbelles,
Rose aux yeux bleus, l'infatigable Astelles,
De l'Opéra nos plus aimables sœurs,
Seules dansant, et grand nombre des chœurs !
Mais plus encor j'aime les bartavelles;
Les blancs filets de lapin de Cabourg,
Si parfumés, les pâtés de Strasbourg
Et de Toulouse, où des plus grasses oies,
Avec la truffe on enferme les foies.

Du bœuf Apis l'aloyau succulent,
Sous le couteau jus vermeil ruisselant,
N'est-il donc pas cent fois plus désirable,
Que le beau sein ferme et blanc de Manon,
Que Baculard, affamé, pauvre diable,
Chante, célèbre en plus d'une chanson?

Qu'on ouvre vite; ouvrez ce mausolée
De six perdrix, grâces à la gelée
D'un fumet sûr, présent de Périgueux,
Et dont jamais ne goûtèrent les gueux,
Ou rarement. Les pâtés d'alouettes,
Bien mieux connus sous le nom de mauviettes
de Pithiviers, pâtés vraiment parfaits,

[1] La comtesse du Barry.
[2] La marquise de Champcenetz.

D'un bon gourmand vergettent le palais,
De tels mangers aux estomacs vulgaires
Sont interdits ; ils ne conviennent guères
Qu'aux trésoriers, aux plus chers favoris
Du dieu de l'or, le grand dieu de Paris.

Quand la bécasse est réduite en purée,
Qu'elle est par l'art savamment préparée,
Ce mets si rare, et non moins précieux,
Ne doit servir qu'aux banquets de nos dieux.

Montrez-vous donc, substances plus légères,
Doux végétaux, ô plantes potagères !
Aux froids dévots laissons leurs salsifis.
Cuisez, mais peu, violettes asperges !
Beurre bien frais, des jus, des huiles vierges
Sont préparés, pour vous, à mes profits.

L'épinard vert, les pommes farineuses,
Les cornichons au vinaigre confits ;
Les cardons rois, aux tiges épineuses,
De Pythagore et l'amante et la sœur,
Et la lentille, aimable en sa douceur,
Bravant l'hiver, ses glaces vigoureuses !

Préparez-moi ces céleris si chauds,
Ces petits pois, nés grâces aux réchauds,
Malgré janvier ; farcissez ces oronges ;
Je ne crains rien de leurs douteux mensonges.

Régnez ici, superbes artichauts !
Si vous venez d'une basse origine ;
Si vous devez la naissance au chardon,
Comme on le dit, ainsi que le cardon,
Chers commensaux de la bonté divine,
Pour mon palais êtes-vous moins un don ?

Lourds cantaloups aux chairs rouges, sucrées,
Melons divins, moins légumes que fruits,
Que pour manger Dieu, sans doute, a produits,
Qu'avec plaisir je vous mange à ma table !

O marseillaise, ô figue de Toulon !
Toi que l'on sert en regard du melon,
Figue, ton sucre est inappréciable !

Thon qu'on marine, anchois appétissants
Du sensuel que vous flattez les sens !

C'est dans ces mets dont chacun fait envie,
Que le gourmand trouve, puise la vie;
Delille, abbé, son esprit sémillant;
Un Amphion, son aimable talent;
L'amant, la force; et moi, moi... mon génie.
Quand il conçut le beau plan de Cinna ,
Ce jour Corneille à merveille dîna.

Est-il donc rien qui davantage plaise
Que le tableau des noces de Cana,
Où le gourmand et docte Véronèse
Gourmands sans nombre, amphores dessina,
Grives, faisans et gigots à la braise?

Mon majordome enlève tour à tour,
mes fins rôtis, les entremets de four,
Sucrés ou non, les légumes, les crèmes.
A tout convive un plus riche couvert
Est apporté; c'est l'instant du dessert :
Cher à Pomone, il plaît aux Grâces mêmes;
Le dessert fut pour elles inventé.
Mangeant si peu, la douce friandise,
Plus de leur goût doit leur être permise;
Elle ne nuit jamais à leur santé.
On est plus gai qu'au moment de la soupe,
Et sans apprêt chacun a de l'esprit :
L'amphitryon a fait remplir sa coupe;
Chacun l'imite. On plaisante, l'on rit;
On se permet la légère épigramme;
Nul ne se fâche; un chacun à sa dame
En mots décents, en conte, chante, boit,
Offre la pomme et parfois la reçoit.

Ainsi qu'aux yeux le dessert parle à l'âme,
Comme avec art ces fruits sont variés!
Rien n'est si beau; les yeux sont égayés
Par ces couleurs si vives et si fraîches,
De la cerise et des damas pourprés,
Des abricots et des muscats ambrés.

Que j'aime à voir ces éclatantes pêches
Au fin duvet; ces tetons-de-Vénus

Dont, sous nos yeux, nous avons les modèles,
Et dont encor les formes sont plus belles!
Tetons voilés, dieux! que n'êtes-vous nus!

Ce qu'un bouquet est au feu d'artifice,
Dessert brillant l'est au dernier service.
Apportez-moi ces vases préparés
Et cuits à Sèvres, et peints et diaprés.
Sers-nous, Hébé, le moka d'Arabie,
Ce fruit de l'arbre, honneur de l'Yémen,
Arbre apporté du grand jardin d'Éden,
Quand devint grosse Ève la tant jolie.
Et tôt après, verse dans ces cristaux
Cette anisette enrichissant Bordeaux;
Du marasquin, véritable ambroisie;
Ce curaçao par Amsterdam vanté,
Digne vraiment de sa célébrité;
Du bologna, qui nous vient d'Italie;
Le baume humain de la savante Amphoux,
Qu'on a nommé du velours en bouteille :
C'est des liqueurs la plus douce merveille.

Ou choisissez, ou bien buvez de tout,
Maîtres gourmands, mes aimables convives!
Fixons pour nous les heures fugitives.
Eh! que ne puis-je avec vous, tous les jours,
D'un jour si pur recommencer le cours?

Toi, monte en chaire, ô nouveau Bourdaloue!
De ta ferveur le premier je te loue;
Mais vainement pour moi tu prêcheras :
Plus qu'aux sermons, je cours aux bons repas.
Je ne suis né pour être un Chrysostome,
Un Siméon, un Antoine, un Pacôme.
Jeûne, mon cher, fesse-toi, si tu veux;
Ta volonté, comme la mienne, est libre :
Et je crois bon que de la Seine au Tibre,
Selon ses goûts on adresse ses vœux
Au Dieu du ciel, père de la Nature.

La bonne chère aux vrais gourmands procure
Tant de plaisirs! On se lasse bientôt
D'aimer Vénus. Comme se renouvelle
Notre appétit! Il n'est point en défaut,

Comme un amant l'est auprès de Roselle,
Pour avoir dit quelquefois un seul mot,
Mot qui n'a pas satisfait l'infidèle.

Oh ! que manger est un charmant besoin !
Nous l'éprouvons et sans peine et sans soin :
C'est un plaisir; c'est le dernier qu'on quitte.
Est-il éteint, bientôt il ressuscite :
C'est, toujours sûr et jamais décevant,
Celui qu'on peut goûter le plus souvent.

Ami des arts, c'est l'art alimentaire
Que j'aime mieux, et qu'à tous je préfère,
Sans excepter l'art précieux des vers,
L'amusemeut de l'entier univers.

Il est, sans doute, aisé de reconnaître
Le vrai gourmand de l'amoureux Tircis;
A son aspect, l'un fait la gaîté naître,
Et l'autre est triste, et ses sens sont transis.

L'instant d'avant de faire le voyage
En l'autre monde, et qu'on ne refait plus,
Mon saint ami, mon Socrate, mon sage,
N'en doute pas, mon dernier *oremus*,
Je veux encor l'adresser à Comus.

DE ST-J***.

CHANSON A MANGER.

AIR : *Aussitôt que la lumiere.*

Aussitôt que la lumière
Vient éclairer mon chevet,
Je commence ma carrière
Par visiter mon buffet.
A chaque mets que je touche,
Je me crois l'égal des dieux ;
Et ceux qu'épargne ma bouche
Sont dévorés par mes yeux.

Boire est un plaisir trop fade
Pour l'ami de la gaîté ;

On boit quand on est malade,
On mange en bonne santé.
Quand mon délire m'entraîne,
Je me peins la volupté
Assise, la bouche pleine,
Sur les débris d'un pâté.

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.
Un jour les mets qu'on m'apporte
Sauront si bien l'arrondir,
Qu'à moins d'élargir la porte
Je ne pourrai plus sortir.

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Mais, sans plus de commentaires,
Amis, ne savons-nous pas
Que les noces de nos pères
Finirent par un repas;
Qu'on vit une nuit profonde
Bientôt les envelopper,
Et que nous vînmes au monde
A la suite d'un souper!

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas;
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription :
Ci-gît le premier poète
Mort d'une indigestion.

DÉSAUGIERS.

FIN DES EXTRAITS DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

COLNET.

L'ART DE DINER EN VILLE.

L'ART

DE DINER EN VILLE.

CHANT PREMIER.

J'enseigne dans mes vers comment un pauvre auteur
Peut des banquets du riche atteindre la hauteur.
Je dirai par quels soins, par quel heureux manége,
Il saura conserver un si beau privilége,
Et, sans prendre jamais un verre d'eau chez lui,
S'asseoir, un siècle entier, à la table d'autrui.
Toi qui laisses à jeun tes favoris fidèles,
Savant régulateur du chœur des neuf pucelles,
Apollon, dieu des vers, viens inspirer mes chants;
Ma muse engraissera tes malheureux enfants.
Hélas! sur le Parnasse il font maigre cuisine;
On y dîne fort mal, si pourtant on y dîne.
Quoi! n'est-ce donc, grand dieu, n'est-ce que pour les sots
Que le ciel bienfaisant créa les bons morceaux?

Mais si Phébus est sourd à mon humble prière,
Jette sur mon sujet quelques traits de lumière,
Toi qui dans un seul jour dînais souvent trois fois,
O mon maître! O Montmaur [1], daigne écouter ma voix!
Descends de ton donjon; communique à ma Muse
Les secrets importants qu'Apollon lui refuse;
Ouvre-moi tes trésors; dis comment d'un bon mot
A ceux qui te traitaient tu payais ton écot.
Age heureux, siècle d'or, où le poète à table
N'avoit d'autre souci que celui d'être aimable!
Ah! ce bon temps n'est plus. D'insensibles traiteurs
Osent, leur carte en main, poursuivre les auteurs.
Il faut rester au lit: tant il est difficile,
Dans ce siècle de fer, d'aller dîner en ville!

Jamais jusqu'à l'échine un poète crotté
A d'illustres banquets ne sera présenté.

De ces mets savoureux qu'un art brillant enfante
Il ne connaîtra point l'odeur appétissante.
C'en est fait; qu'il renonce à ces vins que Bordeaux
Voit naître tous les ans sur ses brûlants coteaux.
Non; ce n'est pas pour lui qu'une liqueur mousseuse,
Et de sa liberté follement amoureuse,
Frémit dans sa prison, s'indigne de ses fers,
Et lance en petillant son bouchon dans les airs.

Vous qui, le nez au vent, et la mine affamée,
D'une bonne cuisine épiez la fumée,
Vous à qui, dans ses dons, le ciel ne départit
Que l'ardeur de rimer et beaucoup d'appétit,
Sachez que dans ce siècle, où règne la sottise,
Mieux vaut Pradon couvert qu'Homère sans chemise.

Un sot, mis à la mode, est toujours fort bien vu.
Le mérite n'est rien; on rit de la vertu,
Et l'honneur tant vanté, l'honneur est peu de chose;
Mais, aux yeux du vulgaire, un habit en impose.
J'ai vu de vils laquais, échappés du Perron,
Recevoir, sans rougir, les honneurs du salon;
Tandis que, condamné sur sa mauvaise mine,
L'interprète des dieux mangeait à la cuisine.

Ainsi donc, de la mode étudiant les lois,
Il faut vous habiller pour la première fois.
Rejetez loin de vous ces étoffes grossières
Que Beauvais prépara pour le dos de vos pères;
J'aime ce drap moelleux que Sedan a tissu
Pour embellir Mondor, jadis si mal vêtu;
J'aime ce drap léger, dont la Tamise est fière,
Ce casimir soyeux, honneur de l'Angleterre,
Que chacun veut porter, depuis qu'il est proscrit...
Mais commençons d'abord par trouver un habit.

O toi, dont l'art a su réunir nos suffrages,
Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages [2],
Bienfaisante Tencin! tu n'es plus; ta bonté
Jadis de nos auteurs voilait la nudité;
Tes *chausses de velours* [3], chères à leur mémoire,
Non moins que tes romans éternisent ta gloire.
D'un riche et doux tissu nos poètes couverts
Affrontaient, grâce à toi, la rigueur des hivers.

Tu n'es plus. Ah! permets qu'en ce burlesque ouvrage
D'un tendre souvenir je consacre l'hommage :
Les lettres et l'amour te pleureront long-temps.

Il suffit; poursuivons nos travaux importants.

Suivez-moi. Voyez-vous cet ouvrier qu'on vante
Pour sa dextérité, pour sa coupe savante?
D'un salut amical chatouillez son orgueil;
Des gens de cet aloi c'est le fatal écueil.
Approchez; dites-lui que tous les arts sont frères,
Et doivent alléger leurs communes misères;
Dites-lui, s'il le faut, pour attendrir son cœur,
Dites-lui qu'autrefois Apollon fut tailleur.
Les artistes du jour ont beaucoup de génie,
Mais ne sont pas très-forts sur la mythologie.
Enfin, vous publiez un livre merveilleux,
Un poëme en vingt chants; faites luire à ses yeux
Son nom pompeusement cité dans la préface;
Un bon habit, je crois, vaut une dédicace.

Victoire! il est coupé! — Quoi? — Parbleu, votre habit.
Allez-vous marchander? on le donne à crédit.
Mais comment le payer? Question inutile!
Il est de s'acquitter un moyen très-facile,
Infaillible, et pourtant qui n'est pas très-nouveau.
Ce soir, à Montansier, le spectacle est fort beau :
La pièce qu'on y joue est de vous tout entière :
Donnez à ce tailleur deux billets de parterre;
Qu'il admire le plan, le sujet et les vers,
Et que pour son paiement il fredonne vos airs.
Peut-être des huissiers la sinistre cohorte
Viendra-t-elle un matin assiéger votre porte.
Que craignez-vous? Riez de leur vaine fureur;
A-t-on jamais saisi les meubles d'un auteur?
Ne redoutez donc pas la justice importune :
J'ai trouvé votre habit; j'ai fait votre fortune.

Quittez cet air timide; il n'est plus de saison,
Et venez sur mes pas chercher l'amphitryon.
Archiviste fameux des meilleures cuisines,
Conduis-nous, cher Grimod, aux tables les plus fines.
Dans des temps plus heureux, on trouvait à Paris [4]
Des cercles renommés, où tous les beaux esprits,

Chassant les noirs chagrins, la sombre inquiétude,
De plaire et de manger faisaient leur seule étude,
Geoffrin les accueillait [5].... Cette bonne Geoffrin
Qui voulut réunir les *bêtes* de Tencin [6],
Geoffrin que Marmontel pieusement honore,
Que célébrait Thomas, qu'un autre pleure encore.
Mais, quand, malgré les cris des auteurs gémissants,
La Parque osa couper la trame de ses ans,
Une autre déité, la tendre Lespinasse [7],
Les recueillit encor, non loin de Bellechasse;
Son heureux abandon et ses douces langueurs,
Son air mélancolique, attiraient tous les cœurs.
Près d'elle on éprouvait un charme irrésistible;
Plus jeune que Geoffrin, elle fut plus sensible,
Et sut, reine adorée en sa nombreuse cour,
Cultiver à la fois les lettres et l'amour.
Pourtant, jusqu'à sa mort on crut qu'elle était sage.
Je me tais; mais Guibert en dirait davantage.

Bien d'autres, désirant vous entendre et vous voir,
Se disputaient entre eux l'honneur de vous avoir.
Les repas se pressaient pour la semaine entière;
Vous dîniez aujourd'hui chez La Popelinière [8],
Et demain chez Beaujon... jamais chez le traiteur.
Fatigué de ses pairs, souvent un grand seigneur,
Très-connu par sa table et peu par ses ouvrages,
Pour le fauteuil vacant demandant vos suffrages,
Vous invitait en corps à dîner avec lui.
De sa sombre grandeur vous dissipiez l'ennui;
Vos bons mots réveillaient sa langueur ennemie,
Car vous êtes fort gais... hors de l'Académie.
Quelle époque pour vous, ô fortunés auteurs!
Vous étiez à la mode, autant que les vapeurs.
Paris, dans ses beaux jours gravés en ma mémoire,
Paris était pour vous un vaste réfectoire.
Vous souvient-il enfin que, dans un certain lieu,
On dînait bien, pour peu qu'on ne crût pas en Dieu?

Agréables banquets! tables hospitalières!
Charmants amphitryons! aimables douairières!
Vous avez disparu.... Chez qui dînerons-nous?

Un auteur ne doit pas, facile au rendez-vous,
D'un bourgeois économe, amphitryon vulgaire,

Partager tristement le très-mince ordinaire.
Regardons en pitié des mets si peu coûteux.
Celui qui dans l'Olympe, à la table des dieux,
S'enivre tous les jours d'une liqueur choisie,
Ne boit que le nectar, ne vit que d'ambroisie,
Pourrait-il, sur la terre, ignoble dans ses goûts,
Déroger en mangeant d'insipides ragoûts?
Un dîner sans façon et sans cérémonie,
On l'a dit avant moi, *n'est qu'une perfidie.*
Mais surtout évitons la soupe des rentiers,
Et tendons nos filets chez de gros financiers.
Dans cette classe encore il est un choix à faire :
L'un est mesquin, avare, et fait très-maigre chère ;
L'autre tient table ouverte et vit avec honneur.
Celui qui se ruine est toujours le meilleur.
Ainsi donc, chez Mondor, faites-vous introduire;
Le hasard, un ami pourra vous y conduire.
Mondor, ancien laquais, aujourd'hui financier,
De l'odeur de sa table embaume son quartier.
Jadis, quand il quitta son toit et son village,
Un modeste bâton formait son équipage.
A Paris débarquant, sans argent, sans amis,
Parmi la valetaille empressé d'être admis,
Il brigua chez un grand l'honneur de la livrée;
Tant son âme à la honte était bien préparée!

Bientôt la scène change ; audacieux fripon,
Conduit par la fortune, il s'élance au Perron;
Au fond d'une taverne y fixe sa demeure,
Et gagne, sans bouger, deux mille écus par heure.

Ce n'est pas tout; son front d'un honteux bonnet vert,
Au mépris de nos lois, s'étant trois fois couvert,
De l'aveugle Fortune il dirige la roue,
Relève un nom flétri qui traînait dans la boue;
A défaut de l'estime, usurpe la faveur,
Et d'une éponge d'or lave son déshonneur.

Dans un palais superbe, embelli par ses maîtres,
Oubliant l'humble chaume où vivaient ses ancêtres,
Il couchait sur la paille, il dort sur l'édredon,
Sur le crin élastique il jette à l'abandon
Ces membres vigoureux qui remuaient la terre
Et maniaient le soc fabriqué par son père.

Là, bercé dans les bras de son oisiveté,
La douce illusion flatte sa vanité.

Bientôt à son réveil un brillant équipage
De son faste insolent fait voler l'étalage
Ébranle tout Paris, éclabousse les gens,
Met en feu les pavés, renverse les passants;
L'un tombe; l'autre crie et la foule murmure :
Noble délassement d'un faquin en voiture.

Son goût n'est pas très-pur; mais ses vins sont exquis;
Sa table est tous les jours ouverte aux beaux esprits;
Parasites lettrés, errants chez l'opulence,
Et véritable impôt sur les gens de finance.
On l'écoute et jamais on ne le contredit;
Plus il est ennuyeux, plus chacun l'applaudit.
Qu'il prononce à son gré sur la pièce nouvelle,
Du couple débutant qu'il juge la querelle,
Son arrêt, sans appel, est celui d'Apollon;
Quand on donne à dîner, on a toujours raison.
Au défaut du savoir, il a cette impudence
Que donne aux maltôtiers leur subite opulence.

Entendez-le : « Messieurs, je vous l'ai déjà dit,
» Ce Voltaire, entre nous, n'était pas sans esprit.
» Je le voyais souvent et le trouvais aimable;
» Il m'a lu son Irène; elle est fort agréable.
» Sa Lettre à l'archevêque est un joli morceau.
» Je n'en disconviens pas, je fais cas de Rousseau.
» Son Émile a du bon; sa Mérope est fort belle :
» Mais pourquoi publier cette horrible Pucelle?
» Je vous le dis encore : à tous nos grands auteurs
» Je préfère Piron... Il respecte les mœurs.
» Estimable écrivain! Sa Didon, ses cantiques
» Ne peuvent offenser les oreilles pudiques.
» Hé! messieurs, sans les mœurs, les mœurs du bon vieux temps,
» Que deviendrait la Bourse? un affreux guet-apens,
» Et des spéculateurs la ruine commune.
» Il faudrait quatre mois pour y faire fortune.
» Le sucre et le café se vendraient bien moins cher.
» Les rentes sur l'État s'élèveraient au pair :
» Déjà pour en avoir, voyez comme on se presse;
» Alors tout est perdu : car je joue à la baisse.

» Les mœurs! messieurs, les mœurs! répétons-le cent fois.
» Ainsi qu'Helvétius dans son Esprit.... des lois. »

Tel est Mondor : j'ai peint ses travers, ses caprices,
Mes pinceaux indulgents n'effleurent pas ses vices.
Je vous vois à ces traits sourire de pitié;
Ah! si vous connaissiez sa bizarre moitié!

CHANT DEUXIÈME.

O mes amis! fuyez, fuyez le mariage:
C'est un état fort triste et peu fait pour le sage.
Que de troubles secrets, que de soins, que d'ennui,
Sombre tyran des cœurs, il entraîne après lui!
A son joug odieux sachez donc vous soustraire;
Laissez faire les sots, ils peupleront la terre.
Mais si tous les démons, contre vous déchaînés,
Vous ont dans leur fureur à l'hymen condamnés,
Méfiez-vous du moins d'une femme savante :
Mieux vaudrait mille fois une femme galante.
Ah! le nouveau phénix, le plus rare trésor,
La femme qui pour vous vaudrait son pesant d'or,
C'est celle dont l'esprit, sans art et sans culture,
Est tel qu'il est sorti des mains de la nature;
Qui, bornant son savoir à nourrir ses enfants,
Les couve avec orgueil de ses yeux triomphants,
Qui, jamais en public, Philaminte nouvelle,
Ne déclamant ces vers qu'un autre a faits pour elle,
Des bravos que prodigue un cercle adulateur
Repousse avec orgueil le flétrissant honneur.

Du financier Mondor telle n'est pas la femme,
A de plus nobles soins elle a livré son âme.
Son cœur cosmopolite et de bonté pétri
Aime tous les humains, excepté son mari.
Loin d'elle les devoirs et le titre de mère;
Ce sont des préjugés réservés au vulgaire.
Que d'autres à sa place élèvent ses enfants;
Elle éclaire son siècle.... elle fait des romans,
Embrasse d'un coup d'œil toute la politique,
Sonde les profondeurs de la métaphysique,

Analyse notre âme et ses affections,
Dans leurs détours obscurs poursuit nos passions,
Et prouve, d'après soi, que la mélancolie
Est le type certain d'un sublime génie.

Elle a pris pour devise : *à l'immortalité;*
Sur son voile est écrit : *perfectibilité.*
Elle résout d'un mot, en plaçant sa fontange,
Ces grandes questions qui terrassent Lagrange;
On voit sur sa toilette un *Euler*, un *Pascal*
Salis et barbouillés de rouge végétal.
Elle trouve en Newton je ne sais quoi d'aimable,
Et l'algèbre a pour elle un charme inexprimable.
Le soir, dans un donjon, d'un regard curieux,
Au bout d'un astrolabe interrogeant les cieux,
Son œil observateur y poursuit la comète;
Lalande tous les ans lui vole une planète.
A cette femme auteur, sophiste en cotillon,
Sachez plaire, ou bientôt, chassé de sa maison,
Il vous faudra sans bruit, pressé par la famine,
Porter votre appétit à quelque autre cuisine.
Vantez donc son mérite, et, menteur effronté,
D'éloges imposteurs flattez sa vanité.

« Du cercle d'Apollon c'est la dixième muse;
» Elle efface Tencin, La Fayette et La Suse;
» Sévigné n'eut jamais ce talent enchanteur,
» Ce style dont la force enlève le lecteur.
» On dirait que Vénus, dès qu'elle veut écrire,
» Aime à guider sa plume, et que Pallas l'inspire.
» Tout cède à son génie, et son roman nouveau
» De Genlis pâlissante éteindra le flambeau. »

Courage, mon ami! courage! le scrupule,
Quand on n'a pas dîné, devient un ridicule.
Célébrez ses appas et même ses vertus;
Vantez tous ses romans que vous n'avez pas lus,
Et les vers qu'elle emprunte et les vers qu'elle achète.
Qui mentira, morbleu! si ce n'est un poète,
Un poète affamé?... Mais déjà dans son cœur
Le poison par degrés s'insinue en vainqueur.
Elle croit prendre place au temple de Mémoire,
Et dans un songe heureux tend les bras à la Gloire.

A sa table aussitôt vous serez invité :
Peut-on payer trop cher son immortalité?
N'acceptez pas d'abord; par une adroite amorce,
Résistez mollement, afin que l'on vous force :
Un ancien fournisseur vous attend chez Méot,
Mais qui dit fournisseur a presque dit un sot.
Vous n'aimez pas ces gens dont l'esprit est vulgaire.
Ils ont l'art d'ennuyer; dînez chez l'Art de plaire.

Enfin, mon cher auteur, votre couvert est mis.
On se range, on se place, et je vous vois assis.
Respirons un moment et reprenons haleine.
Nous sommes arrivés, mais ce n'est pas sans peine.
De l'étroite mansarde où vous loge Apollon,
A cette illustre table, à ce brillant salon,
Mesurez le trajet, et du ciel, en silence,
Bénissez, mon ami, la douce providence.
Oublier un bienfait, c'est un crime odieux!
Qu'un poète qui dîne en rende grâce aux dieux.
Payez d'un souvenir cet artisan utile,
Cet honnête tailleur, à vos yeux si docile :
Sans lui, sans cet habit dont il vous fit présent,
Vous dîneriez chez vous... et vous savez comment.

Mais un ventre affamé n'aura jamais d'oreilles;
Le vôtre, déjà prêt à faire des merveilles,
S'afflige du retard, et demande tout bas
Pourquoi, le couvert mis, le dîner ne vient pas.
On a servi... Des mets le pompeux étalage
Provoque sa fureur et l'excite au carnage.
A cet empressement, à cette noble ardeur,
Qui ne reconnaîtrait l'appétit d'un auteur?
Eh bien donc! j'y consens; il faut le satisfaire.
Pourtant il est encore un avis nécessaire.
Devez-vous manger peu? mangerez-vous beaucoup?
Boirez-vous sobrement? boirez-vous coup sur coup?
Recevez sur ce point d'une haute importance
Les utiles leçons de mon expérience.
Vous dînez aujourd'hui ; mais est-il bien certain
Que la Fortune encor vous sourira demain?
On ne le sait que trop, la déesse est volage :
Mangez donc pour deux jours, c'est un parti fort sage.
Je sais bien que Salerne en décide autrement ;

Son école vous dit : Mangez peu, mais souvent.
Ce précepte est fort bon : sans vouloir le combattre,
Vous mangez rarement, mangez donc comme quatre.
N'êtes-vous pas auteur? Cette profession
Vous a mis à l'abri d'une indigestion.
C'est un bienfait du ciel; sa bonté secourable
Daigne nous garantir des dangers de la table.
Par lui tout ici-bas est si bien ordonné
Qu'auteur jamais n'est mort pour avoir trop dîné.
N'allez pas cependant vous gonfler de potage,
Sur un bœuf insipide assouvir votre rage;
Aux yeux des vrais gourmands vous passeriez bientôt
Pour un de ces bourgeois qui toujours de leur pot
Offrent à leurs amis la fortune mesquine,
Et dont la ménagère, en sa triste routine,
Ne sait rien qu'apprêter la soupe et le bouilli,
Et n'ose se permettre un très-maigre rôti
Qu'à ces jours solennels qu'on nomme jours de fêtes.
Un enfant d'Apollon a des goûts plus honnêtes :
Gardez-vous d'imiter cet auteur campagnard
Chez un nouveau Crésus invité par hasard,
Qui parmi ces trésors qu'un art divin apprête
Ne trouvait rien de bon et détournait la tête.
Que dis-je! environné de mets délicieux,
Qui flattaient l'odorat, qui séduisaient les yeux,
Il regrettait tout haut sa rustique cuisine,
Son vin du cabaret et sa chère mesquine,
Et, du malin convive excitant le brocard,
Demandait qu'on lui fît une omelette au lard.
Choisissez vos morceaux. D'un appétit vulgaire
Modérez la fureur pour mieux la satisfaire.
Allons, préparez-vous. J'aperçois les laquais
Chargés de mets nouveaux, succombant sous le faix.
Mais que vois-je, bon Dieu! vous diriez que la terre,
Des plaisirs de Mondor esclave tributaire,
Pour réveiller les sens de ce nouveau Broussin,
A doublé les trésors qui naissent dans son sein.
Quelle profusion! mais ses goûts exotiques
Dédaignent ce qui plaît à nos palais rustiques :
Pour se le procurer, il faut trop peu de soin;
Rien ne lui semble bon que ce qui vient de loin;
Et sa table, admirant sa parure étrangère,
Se couvre des présents d'un nouvel hémisphère.

En vain la politique, habile en ses ressorts,
D'une chaîne d'airain veut enceindre nos ports;
L'intérêt se les ouvre, et, traversant les ondes,
Rapporte chez Mondor les produits des deux mondes.
Ah! que fais-je, insensé! par un vers importun
J'irrite l'appétit de quelque auteur à jeun.

Olympis, au teint blême, à la gueule affamée,
Du haut d'un galetas hume cette fumée,
Dont l'agréable odeur, parfumant le quartier,
Monte et va le trouver au fond de son grenier.
De ces mets inconnus la saveur nourrissante
Semble avoir ranimé sa verve languissante.
Il invoque sa muse; il prend un *Richelet* :
Ses traits sont altérés; son délire est complet.
Sur une chaise usée il trépigne, il s'agite;
On dirait qu'Apollon et le presse et l'irrite :
Telle sur son trépied, pleine d'un saint transport,
Une vieille sibylle interroge le sort.
Il compose... Messieurs, craignons de le distraire,
Mais plaignons ses lecteurs et surtout son libraire.
Quel bruit vient me frapper? entendez-vous sa voix
Exhaler tristement ces plaintes sur les toits?

« Quoi! cet obscur Mondor, Turcaret méprisable,
» Savourant sous mes yeux les douceurs de sa table,
» Tranquille, jouissant de son heureux destin,
» Sans cesse irritera mes désirs et ma faim!
» Et moi, fils d'Apollon, moi qui, sur le Parnasse,
» Suis l'égal de Delille et marche auprès d'Horace;
» Moi, dont la verve heureuse, et qui ne peut tarir,
» Embellit le papier qu'elle fait renchérir;
» Pour prix de tant de vers, pour tant de renommée,
» Je vivrai tristement de gloire et de fumée!
» J'irai dans l'antre obscur d'un sale gargotier
» Prendre un maigre dîner, qu'encore il faut payer!
» Dois-je donc le souffrir? Non... Par cet Athénée
» Où, douze fois par an, ma tête couronnée
» Au-dessus du public s'élève avec orgueil;
» Par l'Institut enfin qui me tend un fauteuil,
» Je jure que, bravant la fortune contraire,
» Je cesse dès ce jour un jeûne trop austère.
» Qu'à sa table Mondor se prépare à me voir;

» Sans crainte, à ses côtés, je vais, je vais m'asseoir ;
» Et, dévorant ces mets dont l'odeur m'importune,
» J'aiderai ce traitant à manger sa fortune. »
Il dit, et, revêtu d'un habit tout poudreux,
Que les vers acharnés se disputent entre eux,
Aussi prompt que l'éclair, il traverse la rue ;
La porte de Mondor déjà s'offre à sa vue.
Cependant l'appétit lui servant d'Apollon,
Il a, chemin faisant, de son amphitryon,
Dans un sonnet pompeux improvisé l'éloge.
Il frappe... Le portier, qui ronfle dans sa loge,
Se réveille en sursaut et tire le cordon.
Le poète s'élance... — Arrêtez! votre nom?
— Olympis ;... un avis d'une importance extrême
Exige qu'à Mondor je parle à l'instant même.
Il y va de ses jours. — Montez ; c'est au premier ;
L'on vous introduira. Le vigilant portier
A ces mots se rendort; mais sa femme indiscrète
Par un coup de sifflet annonce le poète.
Malheureux Olympis! tu pâlis de frayeur.
Ce fatal instrument a déchiré ton cœur ;
O triste souvenir! Tu crois que le parterre,
Qui toujours à tes vœux s'est montré si contraire,
Au son de ses sifflets te poursuit en ces lieux!
Mais un nuage obscur déjà couvre ses yeux!
Il chancelle; bientôt ses membres s'engourdissent,
Sa force l'abandonne et ses genoux fléchissent ;
Au pied de l'escalier, sans chaleur et sans voix,
Il tombe... Il tombe, hélas! pour la dernière fois.

Plaignons son sort ; mais vous que le ciel secourable
Veut bien initier aux douceurs de la table,
Prolongez par vos soins un plaisir incertain ;
Je vous le dis encor ; songez au lendemain.
De tous les animaux que l'appétit irrite,
Les auteurs, on le sait, digèrent le plus vite.
Quoi! dans leur estomac le ciel a-t-il donc mis
Cette active chaleur qui manque à leurs écrits?
Ou d'un pylore étroit l'indulgente nature
A-t-elle pour eux seuls élargi l'ouverture?
Je l'ignore. Buffon, qui n'était pas un sot,
Dans ses savants écrits n'en a pas dit un mot.
Qui pourrait à nos yeux dévoiler ce mystère?

Lacépède lui seul... mais il a mieux à faire.
Gardons-nous de traiter un si grave sujet,
Nous connaissons le mal ; prévenons-en l'effet.

CHANT TROISIÈME.

Ingénieux enfants des bords de la Garonne,
Venez, que sur vos fronts je tresse une couronne.
Votre gloire, il est vrai, remplissant l'univers,
N'attend pas, pour briller, le secours de mes vers.
Dès long-temps vous savez, sur la scène comique,
Faire rire aux éclats le plus mélancolique.
Vos mensonges fameux, vos combats, vos bons mots,
Et surtout vos bons tours, impôt mis sur les sots,
Remplissent vingt recueils, œuvres récréatives,
De la gaîté gasconne immortelles archives.
En quoi pourraient mes vers accroître un tel renom?
Chers amis, je le sais; mais de votre beau nom
Puis-je ne pas orner les pages d'un poème
Où, pour nos écrivains, moderne Triptolème,
J'enseigne le grand art de dîner chez autrui?
Jamais Gascon ne prit un verre d'eau chez lui.
Parasites que Rome et la Grèce ont vus naître,
Tombez à ses genoux, connaissez votre maître;
Et toi, poète à jeun, dont le ventre affamé
Attend pour bien dîner ce poème imprimé,
Pour te mettre bientôt au nombre des adeptes,
Son exemple vaudra mieux que tous mes préceptes.

A de nobles festins veux-tu te maintenir,
Le premier des talents est celui de mentir.
D'un rustre, d'un faquin encense les sottises;
Comme des traits d'esprit vante ses balourdises;
A ses fades bons mots, à ses grossiers lazzis,
Accorde, pour lui plaire, un aimable souris.
Dès qu'il ouvre la bouche, applaudis-le d'avance,
Et, s'il ne parle pas, admire son silence.
De ce manége adroit le succès est certain;
Mondor, se rengorgeant, t'invite pour demain.

Mais si des préjugés la voix se fait entendre,
Au rôle de flatteur si tu crains de descendre,
Retourne, philosophe, en ton sale grenier;
Avec les rats voisins partage un mets grossier,
Et, pour le juste prix de ton noble courage,
Mange avec dignité ton pain et ton fromage.

Tu reviens; je poursuis mes utiles leçons.
Tous ces vains préjugés sont de vieilles chansons;
D'un chimérique honneur ne fais point étalage;
L'honneur, tyran des sots, est le jouet du sage.

A quoi bon conserver une sotte pudeur?
L'usage a décidé; tout poète est menteur,
Horace le premier... Sais-tu pourquoi, dans Rome,
Mécène obtint jadis un brevet de grand homme,
Et placé près d'Auguste, au siècle des beaux vers,
Partageait avec lui l'encens de l'univers;
Pourquoi les beaux esprits, lui consacrant leurs veilles,
D'un rhythme adulateur chatouillaient ses oreilles,
Célébraient ses talents, vantaient tous ses aïeux,
Et le faisaient monter au rang des demi-dieux:
Sais-tu pourquoi son nom, éloge magnifique,
Aux protecteurs des arts même aujourd'hui s'applique;
C'est que Mécène avait un fort bon cuisinier,
Un cuisinier artiste, expert en son métier.
Des mets les plus friands sa table était fournie;
Horace bien repu s'écriait: Quel génie!
Ce que chez lui surtout il trouvait de divin,
Crois-moi, ce n'était pas ses aïeux, mais son vin.
Sans cet heureux nectar qu'à grands flots il fit boire,
Mécène aurait perdu tous ses droits à la gloire;
Des poètes à jeun les muses aux abois,
Alors, pour le chanter n'auraient plus eu de voix;
Plus de vers, plus d'encens; à des tables nouvelles
Horace eût récité ses odes immortelles.

Au-dessus de Mécène élève ce traitant
Dont le rare mérite est en argent comptant.
Tu peux même au besoin le proclamer auguste,
Et la comparaison lui paraîtra fort juste!
Que ton esprit fertile en prose comme en vers
Célèbre ses vertus et ses talents divers.

Que de son nom gravé les lettres majuscules
D'un brillant frontispice ornent tes opuscules,
Et qu'un pompeux éloge offre à sa vanité
L'avant-goût savoureux de l'immortalité.

Peut-être voudra-t-il enlever cette crasse
Qui d'une croûte épaisse enveloppe sa race.
Caresse cette idée, et, d'Hozier à la main,
Dénature à l'instant quelque vieux parchemin.
A ses yeux éblouis exhume avec adresse,
Écrits en vieux gaulois, ses titres de noblesse,
Et, nourrissant l'orgueil d'un rustre ambitieux,
Pour prix de ses dîners donne-lui des aïeux.

Ils tenaient autrefois un rang considérable,
L'un d'eux par Pharamond fut nommé connétable,
A la chambre des pairs ils étaient tous assis
Auprès des Mortemars et des Montmorencis.
Dans mille endroits divers, nos plus vieilles chroniques
Racontent leurs exploits en termes magnifiques;
Mais, sous Philippe-Auguste, une intrigue de cour
Les forçant de quitter ce perfide séjour,
Ces nobles exilés, amis de la nature,
Allèrent de leurs champs contempler la verdure,
Et, depuis, renonçant à de tristes honneurs,
Nouveaux Cincinnatus, dégoûtés des grandeurs,
Ils ont laissé dormir leur gloire héréditaire,
Et, par philosophie, ont labouré la terre.

Le sot! il croira tout; mais, pour mieux réussir,
Il est d'heureux instants qu'il faut savoir choisir.
Ne va point dès l'abord, en entrant sur la scène,
Crier à ce nigaud : Vous êtes un Mécène.
Attends que, des buveurs menaçant la raison,
Le petillant Aï bouillonne en sa prison,
Et, prompt à terminer ses folâtres conquêtes,
Fasse, avec son bouchon, sauter toutes les têtes.
Alors tu peux tout dire; alors tout est souffert :
Tel doute à l'entremets, qui croit tout au dessert.

Il est enfin venu, le moment favorable
De payer ton écot par un couplet aimable;
Que notre financière en soit l'unique objet :
Où pourrais-tu trouver un plus digne sujet?

Dirai-je par quel art tes vers sauront lui plaire ?
Ton intérêt l'exige ; il faut le satisfaire.
De Boileau suranné dédaigne les avis ;
Des préceptes nouveaux de nos jours sont suivis.
Ne dis rien comme un autre..... Offres-tu cette rose
Qui toujours, pour la rime, est fraîchement éclose,
Dans un couplet galant étale ce jargon
Qui charme, qui ravit nos femmes du bon ton :
« *Madame,* diras-tu, *je vous rends à vous-même.* »
Ce qui ne s'entend pas, voilà ce que l'on aime.
Un style entortillé cause certain plaisir
Qu'on ne définit pas, qu'on ne peut que sentir.
Ah ! que le naturel est une horrible chose !
Je le hais à l'excès. Je veux que sur la rose
Ton esprit bien tendu fasse cent calembours
Qu'on n'entendra jamais, qu'on redira toujours ;
Qu'enfin ton nom fameux, jusqu'au rivage sombre,
D'un célèbre marquis aille importuner l'ombre.
O de Bièvre ! ô mon maître ! incomparable auteur !
Pourquoi sur ton déclin fis-tu *le Séducteur ?*

Ainsi donc, que ta plume, à l'énigme exercée,
Ne nous laisse jamais deviner ta pensée.
Que tes petits couplets, à force d'être obscurs,
Deviennent le tourment des Œdipes futurs.
S'exprimer clairement, sans recherche pénible,
D'un esprit contrefait est le signe infaillible.

Que ne puis-je en ces vers, pour hâter tes progrès,
Du style précieux t'expliquer les secrets !
Mais il est dans ce genre un grand modèle à suivre ;
C'est Demoustier : ami, médite bien son livre.
Lui seul peut remplacer ces auteurs trop vantés,
Ces Grecs et ces Latins à tout propos cités,
Qui, dans leurs froids écrits qu'a dictés la nature,
Ne nous mettent jamais l'esprit à la torture,
Et n'ont reçu du ciel, avare en ses présents,
Qu'un sublime génie et beaucoup de bon sens.
Que Demoustier soit donc ta lecture ordinaire ;
C'est avoir profité que de savoir s'y plaire.
Son talent cependant commençait à faiblir,
Parfois au naturel il semblait revenir.

Il n'est plus, et la mort à propos vint le prendre ;
Car ses lecteurs surpris commençaient à l'entendre.

Mais si, comme ton cœur, ton esprit simple et pur
N'ose encore aspirer à l'honneur d'être obscur ;
Dégoûté des rébus que tout Paris admire,
Si pour être compris tu crois qu'il faille écrire,
Il est des lieux communs, et cependant fort beaux,
Qui depuis deux mille ans semblent toujours nouveaux :
Le *Trésor des Boudoirs* et l'*Almanach des Grâces,*
Vingt autres almanachs qui marchent sur leurs traces,
A ta muse novice offrent des vers heureux
Dont tu peux enrichir tes couplets amoureux.
Dans ces recueils où l'art embellit toute chose,
Chaque objet s'applaudit de sa métamorphose.
Le plus hideux visage et le plus rebutant,
S'y transforme soudain en un astre éclatant.
Un poète, oubliant qu'elle est borgne et boiteuse,
Sous le nom de Philis chante sa ravaudeuse ;
Ses yeux vifs et perçants lancent des traits vainqueurs
Qui commandent l'amour et captivent les cœurs.
Séduisante sans art et belle sans parure,
Elle a de Vénus même emprunté la ceinture.
Aux chaleurs de l'été, sous un soleil brûlant,
Va-t-elle pour cinq sous, dans un bain dégoûtant,
Laver un corps crasseux et des appas immondes,
C'est encore Vénus sortant du sein des ondes.
Mais, quoi ! de mes leçons je te vois révolté !
Diviniser des sots outrage ta fierté.
Je n'ajoute qu'un mot ; mais ce mot en vaut mille :
Flatter est le seul art d'aller dîner en ville.
Hé ! n'avons-nous pas vu des poètes penseurs,
De ma triste patrie ardents réformateurs,
De ces grands qu'ils trouvaient si vains, si méprisables,
Philosophes gourmands, environner les tables ?
Aux abus du pouvoir ils voulaient mettre un frein ;
La dignité de l'homme était leur seul refrain.
Cependant, à l'affût des meilleures cuisines,
Ils savaient adoucir leurs farouches doctrines,
Et, pour de bons dîners vendant leur Apollon,
Ils dénigraient les rois mais ils chantaient Beaujon.
Marche donc sur leurs pas... Dans ce métier facile,
Le plus sot est souvent un homme fort habile :

La plus fade louange est toujours de saison.
Déjà je vois en toi l'ami de la maison :
Mais rendons ta victoire encor plus assurée;
Les maîtres sont à nous; conquérons la livrée.

CHANT QUATRIÈME.

Par d'insolents laquais, au regard effronté,
L'honnête parasite est souvent insulté.
On dirait que le ciel tout exprès les fit naître
Pour tourmenter les gens qui dînent chez leur maître.
Mais surtout d'un auteur la mine leur déplaît ;
Chaque morceau qu'il mange est un vol qu'il leur fait :
Aussi cette canaille à l'envi le brocarde :
Frontin, d'un air moqueur, en passant, le regarde;
Les autres de le voir paraissent étonnés ;
Jusqu'au petit jockei qui vient lui rire au nez;
Enfin le chien griffon, instruit par leur malice,
Aboie à son approche et le mord à la cuisse.
Vainement sous les yeux d'un maître respecté,
Tu te crois à l'abri de leur malignité :
Ce valet, à ton air, qui te juge poète,
D'un ris mal étouffé pouffe sous sa serviette;
Servir un pauvre auteur révolte sa fierté,
Il insulte tout bas à ta voracité.
Demandes-tu d'un plat, il fait la sourde oreille ;
En place de gigot t'apporte de l'oseille;
Ou bien, lorsqu'un morceau, non sans peine obtenu,
Flatte ton appétit trop long-temps retenu,
Écartant avec art ton avide fourchette,
Le traître l'escamote en te changeant d'assiette :
Étrangles-tu de soif, il te donne du pain ;
C'est du pain qu'il te faut, il te verse du vin.
Heureux, si quelquefois, pour combler ta détresse,
Le drôle, adroitement feignant la maladresse,
Sur ton unique habit, passe-port chez les sots,
D'un jus gras et brûlant n'épanche pas les flots.
Étouffe, quoi qu'il fasse, une rage impuissante;
Ménage des valets la race malfaisante;
Il faut songer à tout : qui sait si, quelque jour,

Ce laquais, devenu maître et riche à son tour,
De l'hôtel de Mondor faisant même l'emplette,
Ne voudra pas encor hériter du poète,
Et, pour prix d'un affront patiemment souffert,
Ne viendra pas t'offrir à sa table un couvert!
Digère, en attendant, ses gentilles malices;
Fais plus : avec douceur offre-lui tes services.
Il ne sait pas écrire : à l'instant que ta main
Trace sous sa dictée une épître à Germain,
Un poulet à Nérine, un état des emplettes
Qu'avec un fort grand gain pour son maître il a faites;
Pour Marton, s'il le faut, fais-lui quelques couplets.
Je te l'ai déjà dit, ménage les valets.
Il en est un surtout qui, par son ministère,
Peut être à tes desseins favorable ou contraire;
C'est celui qui, gardant le seuil de la maison,
Attentif au marteau, tient en main le cordon,
Voit quiconque entre ou sort, en passant l'interroge,
Et pour les visitants tient registre en sa loge.
Ah! crains de lui déplaire; il te dirait toujours :
« Ils sont à la campagne allés passer deux jours; »
Ou bien : « Ils sont en ville; » ou : « L'on n'est pas visible. »
Gagne donc de l'hôtel ce cerbère inflexible :
Ses enfants sont hideux, sales et contrefaits;
Vante leur propreté, leur bon air, leur teint frais :
Badine avec son chien; sur le dos de sa chatte
Passe de temps en temps une main délicate;
Pour sa femme surtout de respect sois pétri :
Elle règne à la porte et mène son mari.
Elle est vaine, méchante et communicative;
Qu'en apparence au moins son babil te captive;
Écoute sans ennui ses éternels caquets
Sur elle et son époux, le frotteur, les laquais;
Sur monsieur, sur madame et sur leur demoiselle,
Sur l'ancienne soubrette ou bien sur la nouvelle,
Sur les voisins enfin. La loge d'un portier
Est le vrai tribunal où se juge un quartier.

Mais, plus puissant encore, un autre personnage
Demande tes respects, a droit à ton hommage;
C'est Marton : la livrée obéit à sa voix;
Souvent le maître même est soumis à ses lois.
De tes soins délicats qu'elle soit la conquête;

Adresse-lui tes vœux... Tu détournes la tête!
Insensé! de Marton tu dédaignes le cœur!
Tant d'orgueil entre-t-il dans l'âme d'un auteur,
Et d'un auteur à jeun qui veut dîner en ville?
Vraiment il te sied bien d'être aussi difficile!

Moins altier, mais plus sage, un poète [9] autrefois,
Issu du même sang que celui de nos rois,
Oubliant à propos son auguste lignage,
Par un utile hymen payait son blanchissage :
Et toi, tu rougirais de faire un doigt de cour...
Ah! qu'au moins l'appétit te donne de l'amour.
Tu ne connais donc pas l'important ministère
Que Marton sait remplir dans l'ombre du mystère?
Soubrette n'eut jamais d'aussi rares talents;
C'est elle qui remet les poulets aux galants,
Et, leur ouvrant le soir une porte secrète,
Leur fait voir sa maîtresse ailleurs qu'à sa toilette.
Enfin, goûtant le fruit de mes sages avis,
Tous les jours chez Mondor je vois ton couvert mis :
Tu règnes en ces lieux; sa table est ton empire.
Présent, il te caresse; absent, il te désire.
Admirant ton esprit, sa femme, chaque soir,
Pour te lire ses vers t'appelle en son boudoir,
Te soumet ses romans, effroi de son libraire,
Et même avec bonté te permet de les faire.
Tout change : le jockei, moins vif et moins bouffon,
Daigne parfois répondre à ton salut profond;
D'un regard dédaigneux, l'antichambre en silence,
Moins prodigue d'affronts, adoucit l'insolence.
Tu parais : aussitôt l'on t'annonce; et Frontin,
Ce superbe laquais, si fier et si hautain,
Devenu tout à coup facile et débonnaire,
S'abaisse juqu'à toi, te permet de lui plaire.

La maison tout entière est prise en tes filets;
Ta souplesse a conquis le maître et les valets.
Mais, quand on croit toucher au faîte de sa roue,
De notre illusion la Fortune se joue.

Elle a frappé Mondor d'un coup inattendu :
Ses projets sont détruits; son crédit est perdu,
Que dois-tu faire alors? rester? prendre la fuite?
Dans le récit suivant tu liras ta conduite.

Naguère dans Paris le traitant Floridor,
Dont tant de créanciers se souviennent encor,
Avait, en s'amusant, soit bonheur, soit adresse,
Gagné des millions à la hausse, à la baisse.
De ce profit honteux il usait noblement,
Mangeait comme un glouton et pensait sobrement.

Cet heureux financier, enfant de la nature,
Était fort étranger à la littérature;
Il violait la langue en tous ses plats discours,
Et dans nos bons journaux ne lisait que le *cours;*
Mais, la Bourse fermée, il ne savait que faire;
A sa table du moins il voulait se distraire,
Et, pour chasser l'ennui qui galope les sots,
A nos mauvais auteurs servait de bons morceaux.
Il invitait, sans choix, ce fretin du Parnasse,
Qui, pour un bon dîner, offre une dédicace,
Ces écrivains féconds que l'on n'a jamais lus,
Ces enfants d'Apollon à leur père inconnus.
A leur tête, Damon, gourmand insatiable,
Tenait chez Floridor un rang fort honorable;
Il avait, le premier, dans des couplets charmants,
Chanté l'amphitryon, sa femme et ses enfants,
Son immense crédit, ses talents en finance,
Et de tous ses calculs l'heureuse prévoyance.
Même, le vin aidant, une fois au dessert,
Il l'appela tout bas successeur de Colbert.

Aussi, dès qu'il avait déplié sa serviette,
Les mets les plus exquis assiégeaient son assiette.
On lui gardait toujours ce morceau de gigot
Qu'en un savant journal a célébré Grimod,
Ce morceau qu'un gourmand d'un œil avide observe,
Que l'adroit D*** avec soin se réserve,
Ce morceau savoureux, si cher aux amateurs,
Mais que ne connaît pas le peuple des mangeurs.
Le champagne pour lui recommençait sa ronde,
Et Bordeaux l'abreuvait de sa liqueur féconde.

Hélas! ces jours heureux, et trop tôt éclipsés,
Par des jours de douleur se virent remplacés.
A peine sur la place un sinistre murmure
Eut-il de Floridor flétri la signature,

Et, du fatal bilan lugubre avant-coureur,
Aux pâles créanciers annoncé leur malheur,
Que l'on vit à l'instant les muses mercenaires
En foule se presser aux tables étrangères,
Et, fidèles à l'or, et non pas à l'honneur,
A de nouveaux traitants se vendre sans pudeur.
Tels ces oiseaux frileux, sitôt que la nature
Par de tristes apprêts annonce la froidure,
S'assemblent à la hâte, et, fuyant nos frimas,
Passent par escadrons en de plus doux climats :
Tels on vit nos auteurs, parasites volages,
Fuir et porter ailleurs leurs vers et leurs hommages.
Où courez-vous? De grâce, arrêtez, imprudents!
Observez la cuisine et ses fourneaux ardents :
De votre amphitryon le sort est déplorable;
Mais a-t-il annoncé qu'il réformât sa table?

Damon n'imite pas ces faux amis du jour,
Qu'un désastre subit éloigne sans retour.
Fidèle à ses devoirs, à l'amitié fidèle,
Des Pylades futurs il sera le modèle.

« Ne quittons pas, dit-il, un ami malheureux.
» L'infortune a des droits sur un cœur généreux.
» Moi seul adoucirai ses peines, ses alarmes;
» Aux larmes qu'il répand je mêlerai mes larmes,
» Les pleurs que l'on confond paraissent moins amers;
» J'ai joui de ses biens, partageons ses revers.
» Fuyez, amis trompeurs; allez, troupe importune,
» D'un traitant plus heureux adorer la fortune.
» L'intérêt vous prescrit cette infidélité;
» Moi, je suis le conseil que l'honneur m'a dicté,
» Et, tant que Floridor conservera sa table,
» Il verra qu'il lui reste un ami véritable,
» Un de ces amis sûrs, si rares aujourd'hui :
» Oui, jusqu'au dernier jour, je dînerai chez lui. »
Fidèle à ce serment, Damon eut le courage
D'y manger plus souvent, d'y manger davantage.
On vanta son bon cœur, sa sensibilité;
Le trait était nouveau, partout il fut cité.
Il devint le sujet d'un drame sans malice
Qui balança deux jours le succès de Jocrisse,
Deux jours entiers la pièce attira tout Paris,

Et même les banquiers en furent attendris.
Du sensible Damon l'âme compatissante
Se livra tout entière à l'amitié souffrante :
Le matin il volait chez son cher Floridor,
Et le soir, à souper, on l'y trouvait encor.
Tendre consolateur, convive inébranlable,
Il partagea toujours ses malheurs et sa table.

Mais quand des créanciers l'insolente clameur,
Jusque sur la cuisine étendant sa fureur,
De vingt fourneaux brûlants vint éteindre la flamme :
« Ah ! ce dernier malheur doit accabler mon âme ;
» Fuyons, dit-il, fuyons ; mes soins sont superflus :
» Comment vivre en ces lieux, puisqu'on n'y dîne plus ? »
Il dit, et décampa... Banquiers, gens de finance,
Courtiers et cordons bleus de la banque de France,
Chacun voulut l'avoir... Mais, par l'honneur guidé,
Il soutint constamment son noble procédé.
Toujours de Floridor il vantait le mérite;
Soupirant, l'œil humide, excusait sa faillite.
Contre ses faux amis il s'indignait encor,
Sans cesse il l'appelait : Ce pauvre Floridor ;
Et, par un de ces traits qu'un cœur sensible inspire,
Une fois à sa porte il vint se faire écrire.

C'est ainsi que ma muse égayait ses loisirs,
Lorsque deux Champenois [10], consultant nos plaisirs,
Démentaient leur pays par des *Lettres* aimables.
Des drames couronnés critiques équitables,
Ils condamnaient le plan, le sujet et les vers,
Et, jugeant l'Institut qui juge de travers,
Des poètes assis sur leur char de victoire
Déchiraient le laurier et flétrissaient la gloire.
Quelle audace !... Pour moi, je crus, tant j'avais peur,
Que les Dieux irrités, signalant leur fureur,
Vengeraient cette injure, et qu'armés de leur foudre
Ils réduiraient soudain les Champenois en poudre.

Mais non ; nous avons vu triompher le bon goût :
Ainsi que l'Institut, la Champagne est debout.
Je l'avoue : elle attaque un tribunal auguste ;
Mais que faire, messieurs ? Si la critique est juste,

Et si, sachant unir la grâce à la raison,
Nos Champenois du ciel ont reçu l'heureux don
D'amuser, de convaincre, et de plaire et d'instruire,
Le parti le plus sage est celui de les lire.

FIN DE L'ART DE DÎNER EN VILLE.

NOTES.

PAGE 219.

O Montmaur ! ô mon maître !

Illustre parasite, que son esprit, ses bons mots et son appétit ont immortalisé. Sallengre a publié des Mémoires sur ce grand homme. En les lisant, on croit lire une des vies de Plutarque.

Il fit d'abord le métier de charlatan à Avignon, où il gagna beaucoup d'argent; mais, un ordre du magistrat l'ayant fait sortir de cette ville, il vint à Paris, s'appliqua au droit, et se fit recevoir avocat. Enfin, en 1623, Jerôme Goulu, professeur de langue grecque au Collége royal, lui vendit sa chaire. Montmaur avait infiniment d'esprit, et même d'érudition; il avait lu tous les bons auteurs de l'antiquité; et, aidé d'une prodigieuse mémoire, jointe à beaucoup de vivacité, il faisait des applications très-heureuses des traits les plus remarquables. Il est vrai que c'était presque toujours avec malignité, ce qui excita contre lui la fureur de tous ceux qui furent l'objet de ses plaisanteries.

Il logeait dans un donjon du collége de Boncourt, dans l'endroit le plus élevé de Paris, afin, disaient ses ennemis, de mieux découvrir la fumée des meilleures cuisines. Comme il recevait souvent deux ou trois invitations pour le même jour, craignant d'en manquer une seule, il fut obligé d'acheter un cheval, qui était toujours nourri aux frais de ceux qui invitaient son maître.

Admis chez toutes les personnes de qualité, Montmaur les amusait par ses ingénieuses reparties. Aussi disait-il souvent : *Qu'on me fournisse les viandes, je fournirai le sel.* Il le répandait à pleines mains aux tables où il se trouvait; mais c'était surtout aux mauvais poètes qu'il en voulait. Un jour, chez M. de Mesmes, un rimeur détestable vantait beaucoup des vers qu'il avait composés en l'honneur d'un lapin. *Ce lapin-là n'est pas de garenne,* lui cria brusquement Montmaur, *servez-en d'un autre.* Il dînait chez M. le chancelier Séguier : en desservant, on laissa tomber du bouillon sur lui : il dit, en regardant le chancelier, qu'il soupçonnait être l'auteur de cette plaisanterie : *Summum jus, summa injuria.* Jeu de mots fort ingénieux pour ceux qui entendent le latin.

Un avocat, fils d'un huissier, résolut de le mortifier en dînant chez le président de Mesmes. Il convint avec d'autres convives de ne point le laisser parler : ils devaient se relever les uns les autres, et, dès que l'un aurait achevé de parler, un autre devait prendre la parole. Montmaur arrive; l'avocat crie : *Guerre! guerre! — Monsieur,* lui dit notre professeur, *vous dégénérez, car votre père a crié toute sa vie : Paix là ! paix là!* L'avocat fut si déconcerté qu'il ne put dire un mot de tout le dîner.

On pourrait faire un joli recueil intitulé : *Montmauriana*. On mettrait en tête un abrégé de la vie de cet homme vraiment illustre; et ce petit volume serait le bréviaire de tous les auteurs qui vont dîner en ville.

16

PAGE 220.

Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages,
Bienfaisante Tencin.

D'Alembert était fils de madame de Tencin et du chevalier Destouches; il fut exposé sur les marches de l'église de Saint-Jean-le-Rond, et recueilli par une pauvre vitrière, qui lui donna tous les soins d'une mère tendre.

PAGE 220.

Tes chausses de velours.....

Madame de Tencin donnait pour étrennes aux hommes de lettres admis chez elle deux aunes de velours; ils s'en faisaient faire des culottes.

PAGE 221.

Dans des temps plus heureux on trouvait à Paris.

Madame de Lambert donnait à dîner aux gens de lettres tous les *mardis*. Ces *mardis* sont devenus célèbres par les lettres de Lamothe et de madame la duchesse du Maine.

Outre le *mardi*, madame de Lambert avait encore un *mercredi*, où venaient quelques autres gens de lettres, mais moins célèbres. Un jour, les convives du *mardi* n'ayant pas été de l'avis de leur présidente sur une question qu'on agitait, elle feignit d'en être piquée, et dit qu'elle ne se tenait pas pour battue, et qu'elle porterait la question à son *mercredi, qui*, ajouta-t-elle, *valait mieux que son mardi*. On ne fit que sourire de cette préférence, et personne n'en fut blessé. *Mais, Madame*, dit avec finesse M. de Mairan, *oseriez-vous bien dire à votre mercredi qu'il ne vaut pas votre mardi?*

Après la mort de madame de Lambert, les convives se réunirent chez madame de Tencin, et ce fut chez cette dernière que Marmontel les rencontra. « Il y avait là, dit-il, trop d'esprit pour moi. Je m'aperçus qu'on y arrivait préparé à jouer son rôle, et que l'envie d'entrer en scène n'y laissait pas toujours à la conversation la liberté de suivre son cours facile et naturel. C'était à qui saisirait le plus vite, et comme à la volée, le moment de placer son mot, son conte, son anecdote, sa maxime ou son trait léger et piquant; et, pour amener l'à-propos, on le tirait quelquefois d'un peu loin. Dans Marivaux, l'impatience de faire preuve de finesse et de sagacité perçait visiblement. Montesquieu, avec plus de calme, attendait que la balle vînt à lui, mais il l'attendait. Mairan guettait l'occasion. Astruc ne daignait pas l'attendre. Fontenelle seul la laissait venir sans la chercher. »

« Vous n'aimez pas, dit madame de Tencin à Marmontel, ces assemblées de beaux-esprits; leur présence vous intimide : eh bien! venez causer avec moi dans ma solitude. »

C'est dans cette solitude que madame de Tencin lui donna des conseils importants. Ils intéressent tous les hommes de lettres.

« Malheur, lui dit-elle, à qui attend tout de sa plume. Rien de plus casuel. L'homme qui fait des souliers est sûr de son salaire. L'homme qui fait un livre ou une tragédie n'est jamais sûr de rien.

» Faites-vous plutôt des amies que des amis; car, au moyen des femmes, on

fait tout ce qu'on veut des hommes. Et puis ils sont, les uns trop dissipés, les autres trop préoccupés de leurs intérêts personnels, pour ne pas négliger les autres; au lieu que les femmes y pensent, ne fût-ce que par oisiveté. Parlez ce soir à votre amie de quelque affaire qui vous touche; demain, à son rouet, à sa tapisserie, vous la trouverez y rêvant, cherchant dans sa tête le moyen de vous y servir. Mais de celle que vous croirez pouvoir vous être utile, gardez-vous bien d'être autre chose que l'ami; car, entre amants, dès qu'il survient des nuages, des brouilleries, des ruptures, tout est perdu. Soyez donc auprès d'elle assidu, complaisant, galant même, si vous voulez, mais rien de plus, entendez-vous? »

PAGE 222.

Geoffrin les accueillait......

Du vivant de madame de Tencin, madame Geoffrin allait souvent la voir. La vieille rusée pénétrait si bien le motif de ses visites, qu'elle disait à ses convives : *Savez-vous ce que la Geoffrin vient faire ici? Elle vient voir ce qu'elle pourra recueillir de mon inventaire.* En effet, à sa mort, dit Marmontel, une partie de sa société passa dans la société nouvelle. Madame Geoffrin avait fondé chez elle deux dîners : l'un, le lundi, pour les artistes; l'autre, le mercredi, pour les gens de lettres.

PAGE 222.

Qui voulut réunir les bêtes de Tencin.

Madame de Tencin appelait *ses bêtes* les gens de lettres de sa société.

PAGE 222.

Une autre déité, la tendre Lespinasse.

« L'amie de d'Alembert, dit Marmontel, mademoiselle Lespinasse, étonnant » composé de bienséance, de raison, de sagesse, avait la tête la plus vive, l'âme » la plus ardente, l'imagination la plus inflammable qui ait existé depuis Sapho.
» Son cercle était formé de gens si bien assortis, que, lorsqu'ils étaient là, » ils se trouvaient en harmonie comme les cordes d'un instrument monté par » une habile main. Nos esprits et nos caractères lui étaient si bien connus, que » pour les mettre en jeu elle n'avait qu'un mot à dire. Et remarquez bien que » les têtes qu'elle remuait à son gré n'étaient ni faibles ni légères. Les Condillac, » les Turgot étaient du nombre. D'Alembert était auprès d'elle comme un » simple et docile enfant. »

PAGE 222.

Vous dîniez aujourd'hui chez La Popelinière.

M. de La Popelinière n'était pas le plus riche financier de son temps, mais il en était le plus généreux. Marmontel, admis dans sa société, y rencontra les artistes les plus célèbres, Rameau, Latour, Carle Vanloo, etc. C'était avec de tels hôtes que M. de La Popelinière aimait à se distraire de ses chagrins domestiques. Peu de maris en ont éprouvé d'aussi cuisants. « Vivons ensemble, disait-il à Marmontel, et laissez là, croyez-moi, ce monde, qui vous a séduit

comme il m'avait séduit moi-même. Qu'en attendez-vous? des protecteurs? Ah! si vous saviez comme tous ces gens-là protègent! De la fortune? eh! n'en ai-je pas assez pour nous deux? Je n'ai point d'enfants, et, grâce au ciel, je n'en aurai jamais. Soyez tranquille, et ne nous quittons pas; car je sens tous les jours que vous m'êtes plus nécessaire. »

PAGE 238.

Moins altier, mais plus sage, un poète autrefois.

C'est Dufresny.

Dufresny passait pour petit-fils de Henri IV.

PAGE 241.

Lorsque deux Champenois.

Dans l'origine, nous ne connaissions qu'un seul *Champenois;* mais, après de pénibles recherches, nous sommes parvenus à découvrir qu'il en existait un second.

FIN DES NOTES DE L'ART DE DÎNER EN VILLE.

SUITE DES OBSERVATIONS.

(COLNET.)

Ce poème a plusieurs genres d'intérêt; il est plein de vers bien frappés, de joyeuses saillies et de traits que l'esprit a acceptés depuis long-temps comme d'excellents proverbes. Il est de plus célèbre: cette réimpression est la sixième ou la septième. L'*Art de dîner en ville* devait donc rester dans une bibliothèque de la table, quoique aucun de ses détails n'appartienne plus à l'art de vivre des maisons comme il faut. Nous l'avons conservé comme étant le dernier portrait de la vieille race parasite, des traitants grossiers. — Ce n'est qu'une peinture historique; toutefois on y puisera plus d'un trait spirituel et véhément contre les gens qui affichent le mépris du savoir-vivre et des plus aimables sentiments d'une société polie. On peut dire aujourd'hui plus que jamais que l'argent ne donne pas le talent de recevoir ses amis, ni même l'envie de faire honneur à sa fortune. On y est poussé souvent, il est vrai, par vanité, par les usages; on est forcé d'affecter la similitude d'une charmante bienveillance.

Colnet est un des critiques, un des journalistes qui ont écrit le plus spirituellement, avec le plus d'équité, sur tous les livres de cuisine de son temps.

DE CUSSY,

ANCIEN PRÉFET DU PALAIS DE L'EMPEREUR NAPOLÉON.

L'ART CULINAIRE,

GOURMANDS CÉLÈBRES,

CUISINIERS.

LAGUIPIERRE ET CARÊME.

Extrait du Dictionnaire de la Conversation et de la Lecture.

L'ART CULINAIRE.

CHAPITRE PREMIER.

CUISINE DES ANCIENS. — RENAISSANCE.

C'est un vieil art que la cuisine, car il remonte jusqu'à Adam.

L'homme est un animal omnivore : ses dents incisives tranchent facilement les fruits; ses dents molaires broient les graines, et ses dents canines déchirent les chairs. C'est en Orient que furent donnés les premiers grands festins. Les productions de ces belles contrées, associées aux épices que le ciel y a semées partout, excitèrent et favorisèrent les premières envies du palais et de l'imagination.

Avec les primitives, les légères ivresses de la table, vinrent le besoin très-rationnel, la vive passion des tapis, des parfums et des fleurs.

Ce fut là, en Orient, que Dieu déposa le berceau de la civilisation.

Athènes en sortit, et devint, aussitôt née, le point culminant d'où partirent les véritables lumières. Un peuple spirituel, gai, actif d'esprit, inoccupé complétement des nécessités matérielles de la vie dont ses esclaves l'affranchissaient, y ouvrit l'école de la première civilisation polie.

L'entraînement de ces charmantes nouveautés mondaines d'Athènes fut grand; il fit tout dévier : rois, législateurs, sages, les grandes écoles de morale et de philosophie, et toute l'espèce humaine fatiguée par la pensée.

Les premiers beaux dîners, les Grecs les donnèrent. C'étaient des fêtes : on dînait sur des tables ciselées avec un goût élevé et brillantes d'or, et les convives se rangeaient dans leur longueur sur des lits couverts d'étoffes blanche et pourpre.

Dans la généralité des grandes maisons, les tables étaient longues, et fort longues, vu la place destinée à chaque invité : d'adroits serviteurs plaçaient devant eux les viandes dépecées.

On servait très-chaud. D'abord, et fort naturellement, l'occupation des convives était de manger, mais lentement, de vider leur coupe. Au second service, l'entretien n'était encore qu'un léger lien, un fil.

A la fin du repas, on enlevait les tables et les lits latéralement placés, qui étaient remplacés par des siéges. On se resserrait, on formait des groupes pour causer.

C'est dans ces réunions que surgit la conversation grecque, cette

conversation que copièrent tous les siècles policés. C'est ici, à table, qu'elle prit son vol, et qu'une verve rapide découvrit ces mots simples, sentis, qui résument souvent tant d'idées et de faits; ils étaient dits et jetés dans les festins : c'était le jet, le feu des vins de Corinthe.

Avec leurs vins un peu sucrés, dont nos habiles feraient fi, les Grecs se grisèrent délicieusement. Mais notre palais fin et raisonneur ne les accepterait plus avec enthousiasme, et les regarderait comme les ennemis d'une digestion rapide, car nous avons vieilli et plié.

Nous voulons des vins secs, et les vins qui disposent le plus à causer.

La science de causer est athénienne et de cette époque, celle d'un des plus magnifiques développements de la raison humaine savante et écrite. Quand cette science fut faite, les Romains allèrent la chercher à sa source féconde. Mais n'anticipons pas.

La philosophie pratique fut donc discutée et définie à l'élégante table de la ville de Minerve. On y fit plus : d'heureux esprits improvisèrent des chansons qui en expriment les maximes sous des formes vives et colorées, et ces chansons quittèrent ce coin pour aller civiliser les mœurs du monde.

De jeunes et jolies femmes venaient à ces festins : elles y arrivaient très-parées et les cheveux remplis de fleurs. Déguisant déjà leurs pensées, elles feignaient de venir pour écouter les oracles de la sagesse; et ces oracles, qui ne quittaient ordinairement la salle qu'au milieu de la nuit, avaient grand soin de les enlever à la leçon et de s'enfuir avec elles : ce n'étaient plus des maîtres austères, mais des amants.

Platon, *Athenée* et nombre d'autres prêchèrent cette furtive retraite dans les ombres de la nuit.

Vous voyez, ces vrais sages n'étaient pas toujours froids et rigides : ils honorèrent tous la gastronomie comme l'une des plus douces jouissances, et comme la plus durable des excitations : ils écrivirent sur elle, célébrèrent ses *traités* et ses maîtres, et surtout ce spirituel *Archétraste*, ce *Carême* d'Athènes, qui fit beaucoup pour la théorie culinaire et avança rapidement l'exécution.

Il avait parcouru à pied les contrées les plus fertiles du monde ancien, pour voir de près les produits de la terre des différentes latitudes.

Mille assimilations précieuses pour le goût et la santé furent trouvées.

On découvrit dès lors, dans le moral, la disposition qu'avaient tous les peuples brillant à l'aurore et à l'apogée de la civilisation à prendre la gastronomie comme une boussole pour s'avancer sur les mers inconnues pour porter cette civilisation au loin.

Ce Grec savant avait couru sur les terres et les mers pour rapporter à Athènes, à ce beau foyer grec, toutes les possibilités culinaires.

Ses *biographes* parlent beaucoup de son esprit délicat et prompt

et de son appétit tout primitif : il mangeait considérablement et digérait excessivement vite.

Quel homme ! et que de bonheur ! Et, arrangez ceci, c'était l'être le plus chétif de la fédération, puisque, suivant *Polybe*, on pouvait voir, à toute force, le jour à travers son corps. C'est là le plus ancien professeur ; et bien que, le premier, et pour l'éternel honneur de la science, il réunit en lui un appétit d'enfer à un estomac d'acier et à une conversation étincelante d'esprit. Malgré ces heureux essais, Athènes n'eut jamais la *grande cuisine*, et la raison, c'est qu'elle sacrifia trop aux choses sucrées, aux fruits, aux fleurs ; c'est qu'elle n'eut ni les pains de farine fine de la Rome des Césars, ni ses épices italiennes, ni ses sauces savantes, ni ses vins blancs du Rhin.

Rome mangea mieux, et souvent elle n'eut pas moins d'esprit. Ses premiers festins, imités des Grecs, faits par des cuisiniers qui avaient étudié à Athènes, furent charmants, mais excessivement sensuels. Les modèles grecs furent effacés. Au temps de *Sylla*, puis de *Pompée*, de *Lucullus* et de *César*, la gastronomie romaine parut à la tête de la science en progrès. On y mangea dès lors habilement et splendidement. Ceux qui mangèrent, il est vrai, auraient pu manger toute la terre dont ils étaient les ravageurs, les propriétaires, les despotes et les hommes d'état ; et il faut poser ceci comme un fait incontestable, malgré l'opinion contraire : c'est que ces maîtres, sérieux au sénat, terribles à la guerre, devinrent délicats et polis dans les délassements de la table, et qu'ils ne causèrent pas moins bien qu'on n'avait causé à Athènes : l'esprit, chez eux, eut même un tour plus positif, plus hardi et plus original ; on y remarqua l'avancement des temps et la maturité des idées sociales. La cuisine, et ce fait est sérieux et vrai, vint donner à quelques intervalles halte et paix, mais seulement la rapide paix des camps, à cette nation née pour la conquête, et jetée dans les plus vastes travaux qu'aient entrepris les hommes.

Vous concevez tout le charme que ces Romains âpres, tous les jours profondément fatigués, aigris par l'ambition, et surexcités par les difficultés de leur tâche ou à cause d'elle ; que ces Romains, dis-je, morts à l'enthousiasme par suite d'un long maniement des hommes, vous concevez le charme qu'ils durent trouver dans des réunions intimes, où la vie publique, ses retentissements violents, ses irritations disparaissaient, et où les enchantements du palais et de tous les sens leur rendaient artificiellement les sensations de leur jeunesse.

Notez-le bien, la table est le point de halte où ils viennent se distraire quelques instants et parler positivement de sagesse humaine, où ils viennent jouir de leurs richesses, de leur esprit, de leurs jeunes femmes, de leur luxe, et concevoir, en limitant l'intimité à ce cercle

étincelant, le bonheur qu'il y a dans ce monde à être puissant, opulent, aimable et spirituel. A table, en sablant nos vins des Gaules, en mangeant le faisan, ils se rattachaient à tous les liens de la vie.

Nous devons aux Romains les échansons et les écuyers tranchants : ces officiers étaient très-estimés, ceux de Lucullus recevaient jusqu'à vingt mille francs. Ces convives romains n'avaient pas moins d'instruction que les Grecs, et la leur était d'un ordre plus varié; elle était plus réelle et plus élevée. Quand les vins qu'on leur servait, plus piquants et plus secs que ceux de *Chio* et des côtes du cap de Misène, les avaient suffisamment animés, la conversation avait la physionomie très-vive, très-puissante et véritablement romaine : ils vivaient au milieu d'un grand luxe de meubles, de dorures, de tapis; ils aimaient à manger à l'éclat des bougies, assis aussi, comme les Grecs, près des plus belles femmes de l'Italie. Vingt services renouvelés tout entiers suspendaient à peine la conversation. Chaque mangeur avait ses parfums et ses esclaves qui le servaient. Le service était très-détaillé, rigoureusement élégant; les fleurs étaient renouvelées à chaque service; puis un héraut de table proclamait à voix haute la qualité des mets servis. De moment en moment, les parfums étaient ranimés, ou renouvelés dans la salle; la musique jouait par intervalles. Chez Lucullus et Pompée, les officiers de bouche avaient des secrets pour ranimer les appétits, relever le ton et la marche des estomacs. Ces fêtes étaient extrêmement dispendieuses : les poissons et les oiseaux rares y étaient servis à profusion. Lucullus dépensait sur sa table les rapines magnifiques qu'il avait faites dans le cours de ses conquêtes.

Il avait fallu un travail immense pour atteindre au point de manipulation alimentaire où l'on était parvenu à la fin de la république; des générations, presque toutes d'origine grecque, s'y étaient usées. Les maîtres de la science étaient fort considérés : *Apicius* fit secte pour avoir trouvé le moyen de conserver les huîtres fraîches. Rome, après la cuisine grecque, reçut avec tous les dieux étrangers les différentes cuisines du monde; toutes vinrent s'y réfugier comme au giron, et par leurs cuisines enfin, les nations civilisées, mais vaincues, mais abattues, gardèrent un souffle de vie dans la métropole : témoin Carthage, que les Romains rebâtirent sous Auguste avec le nom de *seconde Carthage*, et à côté de son premier emplacement, et rétablirent uniquement, a dit Érasme, à cause de sa cuisine ancienne et du goût exquis qu'avaient montré ses artistes dans le travail des pièces ciselées, or et argent, du service, de leur léger dessin et des élégantes façons de leurs meubles et de leurs tables incrustées.

La gastronomie reçut d'insignes honneurs sous presque tous les Césars. Vous avez lu le récit de la fameuse séance de Domitien, racontée si incisivement par les vers de Juvénal, et vous vous la rappelez avec

vivacité. Vous y voyez le fils de Vespasien, le frère de Titus, le maître du monde connu, assemblant en toute hâte au milieu de la nuit les pères conscrits, encore effrayés par l'injonction qui vient de leur être adressée, de se rendre au palais pour conférer avec l'empereur.

Il s'agit de savoir de quelle manière on fera cuire un beau turbot qui est arrivé d'Ischia, et sur ce point César a incliné l'initiative impériale devant la science.

Suétone dit aussi qu'un jour l'époux de la Messaline des bateliers du Tibre, d'Agrippine, Claude, étant sur son tribunal et faisant plaider devant lui une cause importante, prit en peu d'instants l'air très-occupé, grave, et fit un signe pour demander le silence : à ce signe, chaque auditeur se tut, les avocats mêmes s'arrêtèrent. L'empereur réfléchit encore quelques moments. On attendit, on écouta : quelles pouvaient être ses profondes réflexions ! A quoi pensait-il ? Qu'allait-il dire ? C'étaient les questions qu'on se faisait autour de lui. Mais les incertitudes cessèrent; il prit la parole, et dit avec feu : « O mes amis, l'excellente chose que les petits pâtés ! nous en mangerons, n'est-ce-pas, à dîner ? » Ce détachement subit du charme d'une longue plaidoirie d'affaires est si vrai et si joli qu'on voudrait qu'il fût retiré à ce stupide Claude, qui n'était pas digne d'être une fois seulement un gourmand spirituel.

Autre fait curieux : Antoine, ayant été content d'un dîner, donna une ville à son cuisinier. Quel temps ! autant valait-il alors être cuisinier qu'homme d'État !

Au cinquième siècle, au temps de saint Jean-Chrysostome, cette cuisine qui avait donné tant de beaux jours à l'empire s'éteignit ; sa fumée ayant éveillé du plus loin possible l'appétit des Barbares, ceux-ci vinrent investir Rome et ses cuisines splendides ; tout fut perdu : il n'y eut plus une étincelle qui pût les rappeler. Les Barbares mêlèrent à tout les affreux ragoûts de leurs contrées natales et des *marches* où ils s'étaient arrêtés dans leur course conquérante ; et ce fait de la marche irrésistible des races barbares vers les contrées policées et culinaires est le fait même qui conduit les populations depuis la création, car l'histoire n'offre, à parler exactement, qu'un continuel tableau des déplacements causés par la faim et la sensualité. Les Barbares se succédèrent long-temps comme des torrents, et après les cohues du Nord vinrent les Arabes, les hommes des cieux étincelants. Mais le Coran leur défendait l'usage du vin ; ils ne purent toujours tenir pied dans nos contrées du Midi, et furent contraints de retourner sur leurs pas.

Ces incursions consécutives pendant des siècles établissent, de fait, une nuit profonde : lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, dit Carême, d'intelligence élevée et rapide,

d'inspirations, de relations liantes; il n'y a plus d'unité sociale. » Heureusement que les parcelles de la *recette* générale furent jetées, comme par les vents, des dépôts de manuscrits dans les cloîtres. Là, ce feu d'intelligence ne sommeille pas long-temps : les bons moines l'attisent et allument de nouveaux phares, et ceux-ci jettent toute leur lumière sur les nouvelles sociétés; ils les fécondent. Gênes, Venise, Florence, Milan, qui retentissent de nobles passions d'arts, qui sont devenues des cités opulentes, ressuscitent la belle gastronomie.

La Méditerranée et l'Adriatique revoient briller ses clartés sur leurs flots, et lui offrent leurs poissons. Cette cuisine-ci est celle du *moyen âge riche de l'Italie;* de l'Italie, redevenue la maîtresse de l'Orient. Ce n'est plus une imitation grecque ou romaine; ce n'est pas non plus la cuisine fade, à épais coulis, de Byzance, ses insupportables sucreries, ses vins liquoreux; c'est une science nouvelle et infiniment étendue. Cette science connaît le palais de l'homme et son estomac; de l'homme d'alors, placé au dernier terme de la barbarie, et au premier de la réforme moderne. C'est l'époque de la solidité et de l'élasticité des fonctions digestives.

L'Italie mange derechef au milieu d'admirables fêtes. Les seigneurs opulents, les marchands chargés des affaires de l'Europe et de l'Asie, les puissants de l'église, appellent cette science de la table dans leurs fastueuses demeures, et cette science y entre à la suite des lettres et des habitudes polies : on la voit reparaître tout à coup comme l'éloquence, la poésie, les beaux-arts : témoin les maisons d'*Est*, des *Médicis*, de *Léon X* et des cardinaux; et la cuisine, comme la parole, renaît agrandie; ses procédés et ses recettes signalent la profondeur et la puissance du cerveau chrétien. Parmi les gourmands du seizième siècle, vous voyez venir à vous *Léonard de Vinci, le Tintoret, le Titien*, *Paul Véronèse*, *Baccio*, dit *Bandinelli, Raphaël, Guido-Reni*, etc. Remarquez que, dans ce seizième siècle, les hauts esprits conçoivent l'homme supérieur et différent de ce qu'il a été jusque-là : ils créent, ils dessinent un luxe plus grandiose que les précédents, plus artiste et plus riche en détails. Le luxe délicat réalisé par Carême sur nos tables du dix-neuvième siècle, ces grands artistes le présentent et l'indiquent dans leurs dissertations, leurs lettres, sur leurs tableaux et leurs cartons. Les usages qu'ils contribuent à introduire dans la société italienne passent chez nous et en chassent ceux de nos ancêtres, qui apprennent à s'asseoir à table, à ranger les convives, à manger et à causer en mangeant, ce qui n'est pas facile.

C'est sous Henri III que les élégantes délicatesses des tables italiennes parurent sur les nôtres : la nappe était plissée et frisée comme les collerettes depuis François I[er] ou l'invention de la diplomatie, faits

contemporains. Ensuite le dessin fut appelé pour régulariser le service : on dessinait d'abord son dîner.

Quand, à cette époque, la nappe était tout à coup tranchée par un convive, c'est que celui-ci donnait un défi en combat particulier à un autre convive. C'était un affront sanglant, et l'épée seule pouvait le laver.

Sous la troisième race, le luxe de l'argenterie de la table passa toutes les bornes, et il fallut qu'une ordonnance de *Philippe-le-Bel* vînt le refréner. D'autres ordonnances, sous ses successeurs, essayèrent aussi de limiter la spécialité du luxe, mais on ne réussit pas.

La cuisine était tout naturellement au diapason de ce luxe-là, et elle devenait succulente en dépit des ordonnances royales.

Les heures des repas en France ont très-souvent changé.

Au commencement du seizième siècle, on dînait à dix heures; à quatre heures on soupait.

Dans les beaux jours, on allait se promener après le dernier repas; plus tard l'heure du dîner fut portée à onze heures.

Dans le dix-septième siècle, on dînait à midi, on soupait à sept heures. Le cor, dans les grandes maisons, annonçait le moment du dîner; on se lavait les mains avant que d'aller prendre place à table; et, en s'en retirant, on allait recommencer cette ablution dans une salle voisine.

Si le maître voulait honorer particulièrement un convive, il lui faisait passer sa propre coupe pleine : nos pères aimaient le vin, et étaient les hommes de l'Europe qui le buvaient le mieux. Ils portaient avec plaisir un grand nombre de santés, et celles-ci étaient rendues scrupuleusement par les personnes nommées si elles étaient présentes, ou par des parents ou des fondés de pouvoir, qui se désignaient eux-mêmes, par amitié pour l'absent; cela s'appelait *pléger*.

Nos pères disaient qu'il fallait, pour affermir la santé, s'enivrer au moins une fois par mois : ils aimèrent fort long-temps les défis de table, la lutte du verre à la main. Ces luttes causèrent souvent des indispositions mortelles, et elles furent poussées si loin qu'on dut les défendre. La première ordonnance sur cette importante matière est de François Ier. Cette habitude assez fâcheuse finit par tomber dans le mépris, en tant que défi.

Je ne procède pas didactiquement, je ne vous fais pas une histoire, je reproduis simplement quelques traits.

La découverte du Nouveau-Monde a compté pour beaucoup dans le développement nouveau de l'art culinaire. Non-seulement elle a augmenté nos productions, mais elle a fourni des épices bien supérieures aux épices anciennes. Les mixtions, grâce à elles, eurent des principes plus vifs, et devinrent dans l'estomac d'une décomposition plus facile.

De là encore une action plus rapide des mets sur les facultés. Du moins Carême croyait cela, et l'expliquait curieusement.

Les facultés purent s'élever par l'impulsion des épices à une plus longue surexcitation, laquelle allait faire éclore tant de chefs-d'œuvre, donner ce seizième siècle italien, le plus beau des siècles modernes; accomplir par l'enthousiasme, et à longue haleine, le travail de l'organisation sociale et politique de l'Europe centrale, et y féconder les belles semences retrouvées par quelques populations assises au bord de l'Adriatique.

Cette surexcitation passa, affaiblie pour quelques moments, aux deux siècles suivants : mais la cuisine la maintint assez haut pour continuer à se développer ou pour se jeter dans des voies variées et des tentatives hardies.

Le schisme de Martin Luther eut sérieusement pour cause essentielle les jeûnes et les punitions de cette espèce infligés aux croyants de l'Allemagne. Il ne fallait donc pas que le pouvoir spirituel touchât à la cuisine! Par suite de cette faute, la situation de l'église fut changée en Europe.

Les découvertes qui enrichissent la science ne nous vinrent plus des Vénitiens, des Génois, des Florentins, mais des Portugais, des Espagnols. Alors Bayonne, Mayence et Francfort nous envoyèrent leurs délicieux jambons; Strasbourg fit fumer ses saucisses et son lard, et nous en approvisionna; Amsterdam nous envoya ses petits harengs; Hambourg, son bœuf. Ces faits, qui se suivent et se lient même, marquent les premiers temps de la première extrême diffusion du bien-être matériel.

Par suite, et de toutes parts, l'aristocratie féodale s'affaiblit et fit eau et ruine; avec le sentiment confus de la faim universelle, on jeta les yeux, des yeux avides, sur les biens et sur les jouissances rares et variées qui remplissaient sa vie. De là envies profondes de son bien-être, examen de son droit, récriminations, coalitions avec les rois pour la renverser. Mais l'aristocratie conserva ses biens en pliant sous la main des rois, et essaya de tout effacer à la cour, dans la société, par le luxe de sa vie, de ses vêtements, de sa représentation. Mais, en faisant ainsi, elle augmenta ses charges et remplit les coffres de la bourgeoisie : avec des richesses, celle-ci rivalisa avec le privilége et l'attaqua avec son esprit actif et le fait des écus : elle devint *aristocratie elle-même,* et le privilége de la naissance expira de confusion. Il n'y eut plus absolument de rangs supérieurs, puisque ceux-ci furent obligés de dissiper ou d'entamer leurs richesses. Quand les contendants furent au moment de s'entre-choquer, l'âme humaine de Henri IV s'émut, et vint proposer au peuple, comme terme moyen, la *poule au pot le dimanche.* Allons donc! répondit-on, et la

transaction n'eut pas lieu ; seulement de fait, le sort des classes inférieures fut adouci et rendu plus supportable.

Mais les classes nombreuses ne quittèrent pas le combat et le poursuivirent diversement, comme il fut possible, et achevèrent par degrés leur sociabilité : ces faits remontent au temps de Richelieu.

Les mêmes goûts, les mêmes sentiments, les mêmes tendances continuèrent de les réunir contre la noblesse battue, abâtardie et éclipsée dans les salons des châteaux du roi.

Le cabaret, qui fut le café primitif, quand le *café* même n'était connu encore ni comme boisson, ni comme un charmant repas du matin, adoucit les mœurs; il apprit aux Français à vivre en *frères,* en paix, eux qui sortaient de si longues luttes.

Les esprits se tranquillisèrent par les effets des riantes communications du cabaret; on en sortit meilleur, sociable et souvent plus instruit.

Le caractère national s'y perfectionna : je parle ici de l'intervalle qui se trouve entre François I[er] et Louis XIV, et sur tout cela je ne puis laisser que quelques lignes.

La cuisine du siècle de Louis XIV fut soignée, somptueuse, assez belle, et presque très-délicate chez Condé.

A la cour, on mangea bien et avec éclat; cependant ce fut plutôt l'époque du décor de la table que du sensualisme épicurien. Seulement les riches bourgeois, les gens de lettres, les artistes apprirent à manger, à boire, à rire avec convenance.

Vatel, dont on a tant parlé, n'eut qu'un dévouement fort tendu : vous ne voyez en lui, consciencieusement, que l'homme du devoir et de l'étiquette; sa mort frappe, mais ne touche pas : ce serviteur n'avait pas aperçu les hauteurs de son art.

Vous ne pensez pas, vous qui lisez, qu'aucun de nos cuisiniers élèves de Carême pût jamais tomber dans sa faute. Quoi ! laisser manquer le rôti ! ! ! ils ont toujours constamment, à l'exemple des deux grands maîtres (Laguipierre et Carême), des réserves imposantes ; un jour de gala, si c'est à la cour, 50 gigots, ou 50 dindes, ou 200 poulets, 50 pâtés, des jambons rôtis pleins de saveur. Il y a ici ce principe éternel, qu'il en est d'une *fête gastronomique* comme d'une armée, on ne sait jamais au juste ce que l'on aura sur les bras : il faut avoir de splendides réserves !

C'est à la douce autorité du *bon régent qui gâta tout en France,* à l'éclat de ses petits soupers ; c'est aux cuisiniers qu'il fit naître, qu'il paya et traita si royalement et si poliment, que les Français durent l'exquise cuisine du dix-huitième siècle. Cette cuisine, tout à la fois savante et simple, que nous possédons perfectionnée, fut un développement immense, rapide et inespéré. Tout le siècle, ou plutôt toute

sa partie délicate et spirituelle, fut séduite par elle. Loin d'arrêter ou d'obscurcir l'intelligence, cette cuisine pleine de verve l'éveilla : toute affaire sérieuse et féconde fut discutée et faite à table.

La conversation française, ce modèle qui fit lire partout nos bons livres, trouva sa perfection à table, dans quelques soirées charmantes. Philosophiquement, quelques heures de paisibles débats chaque soir, entre des hommes très-polis et instruits, firent plus avancer l'esprit humain que toutes les conférences des académies : le bon sens de tous affermit encore l'élan des esprits élevés.

Quel temps que celui-ci, où les grandes questions sociales, remuées dans les siècles précédents avec le plus de raison et de lumières, étaient reprises à table, avec profondeur, par une parole rapide, lucide et légère; où vous entendiez poser et résoudre en quelque sorte les difficultés les plus grandes des sociétés, et cela dans de spirituelles et simples conversations !

L'exquise cuisine née chez l'illustre régent, passée ensuite aux Condé, aux Soubise, prêta souvent, à Paris, une vivacité piquante à la parole de Montesquieu, de Voltaire, de Diderot, d'Helvétius, de d'Alembert, de Duclos, de Vauvenargues, etc. Mais leur génie a payé ces soupers par l'immortalité. Quelles soirées délicieuses on passait alors, toujours trop courtes, bien que prolongées dans la nuit ! Quelle douce et aimable civilisation ! et que de jolis vers, de vues et d'idées elle a semés ! Oui, c'est au dix-huitième siècle que la société française a effacé toutes les sociétés civilisées ! !

De nos jours, la cuisine a retrouvé cet éclat dans les cuisines de M. le prince de Talleyrand, chez madame Pauline Napoléon-Borghèse, chez le prince Murat, MM. de Fontanes et le duc d'Abrantès, etc.

CHAPITRE II.

PREMIER SERVICE. — PAIN, POTAGE.

La *table*. Donnez des ordres précis, détaillés; ne laissez qu'exécuter. Adoptez dans le service le genre de l'empire, qui était mâle et élégant; pas trop de raffinement ni trop d'élégance. Dites-vous bien, règle invariable : Je ne veux pas *table de roi*, qui est souvent une mauvaise table; mais table de Syracusain, de Corinthien. Pour cela, il faut un bon potage, quelques mets simples et savants; des viandes apprêtées par un travail délicat : voyez-vous, les meilleures viandes sont celles qui sont le moins *viandes*, comme les poissons exquis sont

ceux qui sont le moins *poissons;* soyez convaincu de ce principe. Les anciens disaient : La gastronomie, c'est l'art aux mille ressources.

Les Grecs firent soixante-douze sortes de pains ; les Romains adoptèrent quelques-uns de leurs procédés pour le pain et la pâtisserie : ce sont les Parthes qui mangèrent les premiers le pain mollet. Quoi qu'on dise, l'antiquité n'avait pas la boulangerie délicieuse de Paris. Si vous faites mettre des huîtres sur la table, tirez ces truffes de la mer, de *Cancale* ou d'*Étretat*, où elles sont vertes, ou de Hollande.

Les bons potages abondent : choisissez dans les recettes de Carême : il y en a 500, gras et maigres; il y a décrit 200 entrées, 50 garnitures et purées, 500 grosses pièces de poisson, 1,000 pièces de boucherie, de volaille, de jambon, de porc frais, et encore 1,000 préparations délicieuses de végétaux, de fruits, de gâteaux : c'est innombrable ; cette *surabondance fabuleuse* peut être de la réalité pour le riche et le convié à ses fêtes; mais pour celui qui est dénué d'argent et d'invitation, c'est un roman, et un roman, je pense, fort attristant : c'est à se faire ennemi des riches.

Carême a prodigué les beaux noms à ses potages : potages *Condé*, *Boïeldieu*, *Broussais*, *Roques*, *Ségalas* (savants et aimables médecins) ; *Lamartine*, *Dumesnil* (l'historien), *Buffon*, *Girodet*, et, pour être juste avec tout le monde, le grand praticien que l'art culinaire a perdu n'avait point oublié avant de mourir de donner à l'un de ses meilleurs potages le nom de *V. Hugo*, et à une matelote de poisson celui de M. *Delavigne.* Il avait donné le nom de son médecin, M. *Gaubert*, à un plat de *perches* de Seine.

Je recommande les potages, mais légers, en petite dose si le dîner est long. Il y aurait dans ce cas des objections fort graves contre de fortes portions de potage, qui n'excitent plus, qui ne conduisent plus l'estomac, mais qui enrayent ou ralentissent ses fonctions. Si vous faites route en grand dîner avec un bon potage en avant, vous aventurez tout : c'est folie des folies. Mais il n'y a plus d'objections contre une bonne assiette de potage, si vous n'attaquez après qu'un ou deux plats. Médecins soigneux, n'est-ce pas ? vous ordonnez les potages, même au dîner, cette nourriture des femmes, des enfants et des vieillards. Quand on a faim, c'est quelques poignées de bonne terre jetée à la surface du sol où vous allez semer : vous leur devez votre premier bien-être. Grande généralité : estomacs neufs, exercés ou délicats, point d'exclusion du potage. Pris en petite quantité, c'est la base du dîner, et ce n'est pas une préface sotte ou barbare, comme on l'a dit, interposée fatalement entre les huîtres, le madère et le commencement du dîner.

« J'ai vu, disait Carême, et j'ai vu mille fois à table les rois, les empereurs, et tous mangeaient le potage avec délices ; j'ai connu tous

les gastronomes de mon siècle, et nul n'a attaqué cet aliment. Mais n'en prenez pas beaucoup dans un grand dîner, et assez seulement, assez pour humecter et exciter le tube digestif. Pour défendre cette arche sainte, il y a ce fait simple : que l'enfant, le paysan, le soldat, l'ouvrier vivent presque uniquement de soupe.

» Est-ce à dire que la vie humaine vacille et pâlisse le plus souvent de ce côté ? Non, assurément ; mais le potage est tout le repas pour eux : c'est la moitié de leur vie ; c'est alors que le potage est rationnel. »

Carême nous a dit avoir exécuté personnellement 196 sortes de potages français et 103 potages étrangers ; il a fait imprimer d'exactes recettes sur cette partie.

Le potage est l'introduction. Après, viennent les fines et différentes jouissances de la table. Je n'ai nul besoin de vous dire que les sens du gastronome, que le goûter de son palais, sont des choses aussi sûres, aussi nettes que des formules mathématiques, et des impressions aussi entraînantes que celles qui jaillissent des belles études ou du sentiment le plus vif et le plus intime de la vie. Questionnez à ce sujet MM. Talleyrand, Gilbert des Voisins, gens d'esprit s'il en fût jamais.

Le bon bœuf rôti, doré, bien brun, est une pièce indispensable et admirable. Les habiles recommandent de le manger par tranches effilées, larges, trempées dans le jus ; ils recommandent spécialement le bœuf de Normandie, de Nantes, de Charolais, et surtout le bœuf fumé de Hambourg.

Le *turbot* est aussi une des clefs de voûte d'un grand dîner. Il n'y a pas sans lui de somptuosité culinaire.

C'est le *prince* de l'Océan suivant les Grecs, et suivant les Vénitiens le *faisan*. Comme il se tient près de la mer, à l'embouchure des fleuves, dans leur vase, la saveur de sa chair participe du goût des eaux douces et d'un léger mucus de mer : c'est une chair délicieuse. Carême s'est rendu compte par l'analyse qu'il avait les plus bienfaisantes propriétés.

Les truffes peuvent venir se joindre à tous les plats qui suivent celui-ci. Vous déployez avec elles un sentiment élevé de la gastronomie. Avec les truffes et quelques condiments d'Amérique judicieusement employés, et avec quelques-uns de ces excellents champignons, si admirablement analysés par M. Roques, vous refaites la cuisine ; vous en avez une du moins qui ne vieillit jamais, même pour vous.

On servait beaucoup de pâtés sur les tables romaines : ils venaient de Picardie. Arrière les pâtés au *dîner !* mais qu'ils viennent au *déjeuner* et au *souper* nous offrir leurs flancs de volaille.

Le *froid* est en quelque sorte une invention moderne : et quelle invention, si l'on songe que l'on est parvenu à conserver à la viande

froide la saveur et le suc qu'elle avait au moment de la cuisson à point! Pour exécuter ce froid-là les praticiens ne sont pas communs. MM. Lasne et Carême ont fait des merveilles dans cette spécialité. Le froid était insipide ches les Grecs, chez les Romains et chez nos pères, qui ne l'épiçaient pas, ou avec des piments doux. Le vrai froid est suave comme une sauce veloutée!

CHAPITRE III.

PATISSERIE.

Fait constant : les mets bien achevés sont suaves.

La pâtisserie a toujours été la partie des dîners destinée aux femmes, aux enfants et aux vieillards. Je l'aimerais mieux dans les *collations*, les *goûters* et les *soupers*. Les habiles n'y touchent que peu à la table du dîner. C'est un principe de prudence et de goût : ces pâtes croquantes ont besoin d'être mangées à part.

Avice, surnommé le Grand, est le premier pâtissier très-habile de la fin du dernier siècle et du commencement de celui-ci. Carême est après et bien au-dessus de lui un des praticiens qui ont le plus influé sur le perfectionnement de la pâtisserie, et il a rendu ses petits gâteaux populaires. Il dit dans un chapitre de ses *Mémoires* : « Lorsque, pour oublier les envieux, je vais promener mes regards dans Paris, je remarque avec joie l'accroissement et l'amélioration des *boutiques de pâtissier*. Rien de tout cela n'existait avant mes travaux et mes livres. Comme je l'ai prédit, les pâtissiers sont devenus très-adroits et très-soigneux; les boutiques se sont embellies avec la venue des commandes; plus de consommateurs et plus de commerce et d'aisance! »

A l'époque de sa jeunesse, il inventa les *gros nougats* et les *grosses meringues*, les *croquantes*, qui sont si belles quand on les regarde et si bonnes quand on les mange! Ce qui les égalait, c'étaient les *babas*, ses *poupelins* exquis et ses *solitemmes* : cette dernière composition n'était que renovée et perfectionnée. Peut-être qu'il faut en faire remonter l'idée première à un feu chanoine normand, rempli d'esprit, je dois le dire, quoiqu'il fût de ma famille.

Il n'y avait de bons pâtissiers avant lui, à Paris, que les Gendrons, Rouget, Montaste, Bailly, Laforge, Lozet et Thomas; maintenant le nombre en est grand; mais à leur tête est placée la maison de M. Allain, successeur de M. Lozet : sa maison est, sans contredit, la première de Paris : on y trouve réunis bon goût, élégance et délicatesse.

Il y a eu un praticien dont Carême a exalté la perspicacité et la gloire : c'est l'humble pâtissier de Bordeaux qui a imaginé le procédé du cornet de papier qui sert à décorer et meringuer l'entremets moderne. « Idée charmante, s'écrie-t-il, invention éminemment raisonnée, qui doit réunir le nom de son auteur à celui des hommes les plus ingénieux ! Les hommes ordinaires n'y trouvent rien d'étonnant; j'y trouve, moi, du génie, et celui d'un observateur bien fin. » Après avoir expliqué nettement ce moyen, il ajoute : « L'homme ne crée pas, ou rarement il observe et reproduit ce qu'il a observé. Plusieurs fois l'envie a voulu renvoyer cette découverte au hasard, mais c'est impossible, il n'y a pas d'idée suivie dans le hasard ! »

Carême est le premier praticien qui ait porté la précision de l'architecture dans la pâtisserie : les formes légères imprimées à sa pâtisserie, ses découpures, son feuilletage, ont charmé les yeux; et sa suavité fondante a augmenté la quantité des mangeuses de gâteaux.

Carême a laissé de précieux dessins des pièces destinées à être servies dans les festins royaux, sur les tables officielles, diplomatiques, etc., etc. Là, il s'est révélé plein de l'art et du goût des *Vignole*, *Palladio* et *Scamozzi*. Avant de réformer la pâtisserie chez nous, il avait voulu étudier celle qui était faite en Europe, et il était allé pour cela en partie à Vienne, à Varsovie, à Saint-Pétersbourg, à Londres, à Rome, à Naples, en Suisse. Carême a cherché partout les formes qui peuvent attirer agréablement les regards, et n'a pensé qu'à être finement travaillé et élégant. « J'ai voulu rajeunir, corriger, plutôt que refaire. J'ai refait ou fait cependant, et, grâce au ciel, de quoi laisser ma trace. Voici mon titre à l'intérêt : né gourmand, je n'ai jamais risqué ma santé dans les luttes où j'ai entraîné et, au bout du compte, fortifié celle de mes contemporains; j'ai été prudent, non par goût, mais par un sentiment profond de mon devoir : je sentais si bien ma vocation que je ne voulais pas la manquer en m'arrêtant à manger; ma tâche, messieurs les rieurs, a été belle; j'ai voulu renforcer la vie des vieilles sociétés, toujours un peu grêle, et j'y suis parvenu. J'en appelle au témoignage de mes savants amis, Broussais père, Joseph Roques, Gaubert. »

Carême recommandait sa légère pâtisserie pour le café au lait du matin, et n'a point négligé, au milieu de ses vastes occupations, le modeste gâteau des familles, ce superflu si nécessaire, qui renoue nos relations les plus aimables. Carême a laissé les recettes de plusieurs.

Le feuilletage est la partie très-difficile de la pâtisserie.

Carême battait long-temps et vivement sa pâte, pour que l'air y vînt et allongeât ses tissus et ses fils légèrement beurrés. Ces choses sont faites, à présent, fort habilement d'après ses prescriptions. Il aurait désiré, quand son imagination l'emportait, que la pâtisserie fût

restée, comme au temps de la chevalerie, l'office des jeunes femmes: et « les gourmands de pâtisseries le deviendraient bien davantage! »

Les pâtés froids de Carême appelés *timbales* étaient succulents; ses pâtés chauds de poissons et de légumes, servis aux *Relations extérieures*, étaient encore plus fins et meilleurs : nos vieux diplomates ne les ont pas oubliés.

La *tourte* est aujourd'hui un plat grossier; originairement, elle n'était qu'un pain de forme ronde. Les dames châtelaines étaient les premières pâtissières; et la pâtisserie est nommée une première fois dans une charte de Louis-le-Débonnaire, en 822.

Les *échaudés* datent de 1202. Je le répète, je parcours les faits et ne les décris pas.

La pâtisserie est fort difficile à travailler et fort dangereuse : en conséquence, disait Laguipierre, la profession est honorable! c'est un combat continuel.

« Le charbon nous tue, ajoutait Carême, mais qu'importe, Avice! moins d'années et plus de gloire! »

Carême était plein de la lecture d'Homère, et son imagination en rêvait fréquemment les merveilleuses fictions.

L'âge d'or de la *pâtisserie* simple a été, suivant Carême, l'époque du traité d'Utrecht. « Les pâtissiers faisaient alors les délices de la cour du plus galant des rois, et jouaient un rôle dans la société. On y remarquait leur bonne tenue : ils se répandirent aussi en Europe dès que la diplomatie devint une science consentie, après les haltes des batailles. »

Cet artiste nous raconte que sa plus belle pièce de pâtisserie fut servie à Neuilly : c'était un *pain bénit*, et il avait été pétri pour madame P. Borghèse. « Lorsqu'il fut dévoilé à l'église, poursuit Carême, j'ai trouvé qu'il avait quelque chose de grand et de religieux, en rapport avec l'encens qui brûlait dans de petites cassolettes et dans la coupe d'or; sa douce odeur parfuma un moment la voûte sacrée, et entra dans nos têtes! »

Quel meurtre d'avoir fait ce pâté pour une église de village! Il était digne de Saint-Roch et de son curé, M. Olivier, l'un des prêtres les plus polis, les plus charitables et les plus experts en cette science du clergé de Paris. Il est vrai qu'à cette petite église de Neuilly se rendait autrefois, le dimanche, en été, M. de Fontanes. Son souvenir méritait bien ce sacrifice.

N'avait-il pas écrit vingt ou trente ans auparavant des vers admirables sur une église de village?

CHAPITRE IV.

ROTI ; GROSSES PIÈCES ; FILET MIGNON, GRAND FILET DU REIN ; ROSBIF D'ALOYAU A LA FRANÇAISE, A LA PARISIENNE, ETC., ETC.

Rôtir est tout à la fois rien et l'immensité.

Le talent des sauces est peut-être au-dessus ; il s'y lie. On ne rôtit bien qu'à Paris ; nos broches, avec le feu à la française, nous permettent de tourner légèrement et souvent le rôti et de l'arrêter à un point précis ; seulement nous avons, à chaque intervalle de trente à quarante minutes, à relancer le tourne-broche. En Angleterre, la chaleur du charbon modifie cette viande en la pénérant rapidement dans toute son épaisseur et en y demeurant intensivement.

Vérité classique : le *bœuf* est l'âme des préparations; le *veau* en est seulement une partie très-utile. Il y a : veau de Pontoise, veau du pâturage de Rouen, qu'on nomme *veau de rivière.* La cuisse est particulièrement recherchée pour les préparations. On prend pour le service de la table la *longe*, le *carré*, la *noix*, le *quasi*, la *tête*, les *ris*, les *noisettes tirées des épaules*, la *langue*, la *cervelle*, la *tetine* et les *pieds* pour les gelées, etc., etc.

En Espagne, en Italie, en Autriche, en Prusse, en Pologne, en Russie (je parle d'après les autorités), la boucherie est mal faite et la viande mal saignée ; il n'y a qu'un pays qui convienne complétement au *mangeur,* c'est la France, et surtout Paris.

Rôti de volaille.

La vallée des Augustins à Paris est le premier entrepôt de rôti de cette espèce et de la viande d'agneau. Ce marché tire son nom de *Vallée* de cette particularité-ci : le peuple, toujours bon, voyant tuer sur ce lieu les petits agneaux, les moutons et les volailles que mangea le *Paris* de nos pères, le nomma dans sa pitié la *Vallée de misère.* J'ai vu ce marché sur le quai près de la rivière.

Le premier dindon qui parut sur nos tables fut servi aux noces de Charles IX. Montluc dit que le jeune roi mangea l'aile gauche. Cette belle espèce de volaille fut apportée du Paraguay par les jésuites.

Grandes sauces de la cuisine en maigre.

« C'est dans la cuisine du *carême* que l'habileté du cuisinier peut

jeter un grand éclat; cette spécialité a manqué d'être engloutie dans nos révolutions, assez incrédules en fait de pratiques pieuses. C'est à l'Élysée-Impérial et par les exemples des fameux *Laguipierre* et *Robert* que je fus initié au travail de cette fine branche, et il est inexprimable. 93 et 94, dans leur cours terrible et dévastateur, avaient respecté ces fortes têtes.

» Quand tout eut disparu, la noblesse, le clergé, la capitale élégante, la vive et robuste gourmandise des provinces, et même notre jeune et âpre *démocratie*, la spécialité du *maigre* se retrouva, comme tout ce qui était nécessaire, sous la main du vaillant premier consul. Quand donc il parut aux affaires, nos misères et celles de la *gastronomie* finirent.

» Il fit rechercher les habiles praticiens de l'ancien régime, et leur prescrivit pour les estomacs de ses officiers et de ses hommes du civil la cuisine du *sacerdoce*, de la *monarchie;* il fallut, de tout point, et en reproduire les hautes œuvres et les rajeunir. Il ordonna, et nous marchâmes comme ses soldats; nous cédâmes comme céda l'Europe entière!

» Lorsque vint l'empire, on entendit parler de *potages* et d'*entrées maigres :* chaque année on saisit l'abstinence du carême comme une occasion de fêtes gourmandes pleines de charme et d'éclat. Le beau *maigre* reparut d'abord chez madame la princesse Caroline Murat. Ce fut là le sanctuaire de la bonne chère, et Murat fut un des premiers à faire pénitence, mais quelle pénitence!

» Malheureusement, cette splendeur renaissante, digne du glorieux teneur d'épée qui la voulait, n'eut qu'une bien courte durée.

» Le prince Murat partit pour Naples, où il fut envoyé régner.

» La succulence, la variété et la recherche de sa table, il les voulut bien, mais il les dut à notre grand Laguipierre, qu'il aimait. Quel travail était le sien!

» Cette glorieuse maison, qui avait la grandeur des chefs de races royales, fut tendrement aimée par les vrais gastronomes. On n'en sortait que plus fier d'être de notre pays, et la figure rayonnante de fierté et de jubilation.

» Les causes de son éclat étaient: la grandeur du prince, les beaux talents amis et associés de M. Robert, son contrôleur, et du fameux Laguipierre, son chef de cuisine.

» Moi qui parle, mes élèves, j'ai eu le bonheur d'être pendant deux ans le premier aide de Laguipierre et son ami. Pendant deux années, nous refîmes cette grande cuisine *maigre* et nous rendîmes le beau maigre à l'Église!

» J'ai des impressions vraiment ineffaçables de ces belles époques. Me voilà arrivé à quarante-huit ans, et j'ai vu quarante révolutions!

Étrange ou héroïque concours d'événements, qui ont laissé derrière moi dans l'histoire tant de grands hommes! et dans l'oubli tant de charmantes amitiés finies par la mort. Oh! qu'elles étaient belles moralement, ces générations surexcitées par un grand but sitôt moissonnées et disparues! Mes yeux, mes pauvres yeux désenchantés n'aperçoivent plus rien, à cette morne époque où je suis arrivé (3 mai 1830), des hommes immortels que j'ai vus, César à leur tête, aux dîners et aux grands bals de Paris, de Saint-Cloud, de Trianon, de Compiègne, de Fontainebleau, de Neuilly; à ces fêtes brillantes où vous n'aviez autour de vous que des orateurs et des généraux célèbres, et ces femmes gracieuses qui suivaient notre bonne et belle impératrice Joséphine, la grâce même, l'ange qui endormit sous la tombe nos dernières agitations civiles. » (Feu CARÊME. *Mém. inédits.*)

Note de Laguipierre rapportée par Carême. — « J'ai connu dans ma jeunesse le cuisinier d'un *couvent de Chartreux*, grands amateurs du *maigre;* je tiens ceci de lui : il avait l'habitude de mêler à ses sauces maigres de bon consommé et du blond de veau. Sa cuisine avait en conséquence onction et succulence. Les sauces ainsi faites n'étaient précisément ni celles des jours gras ni celles des jours maigres : elles étaient le juste milieu d'Horace.

» Ces pieux Pères, gens habiles en leur état, vivaient d'accommodements délicieux, mais effacés, silencieux, inostensibles; ils vivaient parfaitement et avaient raison : ce fait était d'ailleurs ignoré du monde dévot. S'ils soupçonnèrent eux-mêmes quelquefois en plein carême, en plein jeûne, que leurs repas touchaient au gras, ils se gardèrent bien de la plus légère question sur ce point. Le supérieur affectait aussi traîtreusement une aveugle confiance en son chef, celui-ci était donc légalement le seul coupable.

» Maître, lui dis-je (c'est Carême qui parle), vous pensez, je vois, que l'homme de bouche peut employer ces procédés sans d'extrêmes scrupules. Non, non! il peut les employer pour les amphitryons qui les désirent, sans oser le dire et en fermant les yeux. Cette infraction serait grave à l'égard des personnes pieuses qui ont précisé leurs ordres : là, point de subterfuge; obéissez, et ne servez que les comestibles relatifs au travail du maigre. — La cuisine en maigre devient très-simple dans l'exécution des petites sauces, la plupart d'entre elles se composant d'essences de poisson et de racines; et ces essences ne doivent pas rester long-temps au bouillon du feu. Il est essentiel de peu les mouiller afin d'éviter les réductions difficiles. »

CHAPITRE V.

FRITURE, LÉGUMES, POISSONS.

Je ne traite rien à fond, je ne fais que jeter des notes bien rapides.

« Les gourmands assignent d'immenses différences de goût et de saveur entre une perche de lac ou de fleuve, entre un *vin vieux* de certian cru et un *vin vieux* du même cru. Que de sensations perdues pour nous, mangeurs ordinaires ! » (*Montesquieu.*)

Le poisson fournit quelques-unes des fusions les plus délectables. Les efféminés le recherchent ; ils vivent de poissons.

Poissons de mer, de fleuve et d'étang. — Presque tous ont des vertus cachées et grandes. La laitance de carpe, la carpe du Rhin, d'Offenbourg, etc., sont des mets délicieux.

La carpe de Seine est excellente. La France est riche en poissons de fleuve. A Paris, on n'a mangé à bon marché le poisson de mer qu'au douzième siècle. C'est alors que s'est faite la distinction éteinte des *harengères* et des *poissonnières.* Les moines châtraient les poissons pour les rendre plus délicats. Que leur gourmandise était active et ingénieuse ! et c'est certainement la race d'hommes qui a le mieux digéré, et d'abord le mieux mangé.

Champignons. — Arrière toutes les déclamations de *Sénèque*, de *Pline*, et de quelques autres écrivains ! Il faut assurément que ces plantes aient des principes et des effets bien délicats, puisque les gastronomes éclairés de tous les temps les ont mangées et paternellement recommandées. Je trouve, chez les Romains, Apicius. Il a publié un livre où il traite de la *Préparation des ceps et des oronges.* Les sénateurs de son temps les épluchaient eux-mêmes avec des couteaux à manche d'ambre pour savourer leur premier et vif parfum.

Chez nous, c'est Danton qui aimait à chercher les morilles sur la lisière des bois ; ensuite le directeur Barras, qui se faisait envoyer de l'Isère et des Bouches-du-Rhône ces jolis mousserons dont le parfum s'envole au plus léger souffle de l'air. D'Aigrefeuille, que Cambacérès a fait si honteusement jeûner, pleurait de joie lorsqu'on lui parlait de ces jolis champignons qu'on mange à Montpellier, sa patrie.

Brillat-Savarin, qui a mis tant d'esprit dans son livre, chante les champignons et leurs vertus ; Grimod de La Reynière, mort à présent pour nous, rayonnait en cueillant le *cep* à la robe d'ébène.

On a trouvé grand nombre de manières de préparer les *champignons.*

Voyez : cette espèce a le tissu épais et ferme ; vous lui donnez longue cuisson.

Celle-ci a la chair fine et tendre ; vous la faites cuire à petit feu doux dans un vase fermé hermétiquement, afin que ses légères molécules, pleines de vie et d'une senteur si friande, ne se dissipent pas comme un souffle. Si vos *champignons* contiennent une matière fixe, résineuse, aspergez-les avec un vin sec pour dissoudre le principe sapide. Vous pouvez faire avec ces plantes d'enivrants mélanges, d'uniques fusions ! Ouvrez Carême, il vous guidera et vous dira quel vin convient à telle et telle espèce : si c'est le *pomard* au goût franc, ou le *St-Georges ;* si c'est l'*aï* délicat et gazeux, ou bien le stomachique *Haut-Brion.* (Voir surtout Carême, *Maître-d'hôtel*, le *Cuisinier parisien*, *l'Art de la Cuisine au dix-neuvième siècle.*)

Lisez aussi les pages spirituelles et élégantes de M. Joseph Roques.

Néron, qui avait le palais fin, très-fin, mais le plus mauvais estomac de Rome, appelait le champignon *chère des dieux.* Une seule chose est indispensable : les choisir, d'après les indications précises de la science ; c'est très-facile ; les mauvaises espèces firent périr la femme et les enfants d'Euripide et Tibère, Claude, le pape Clément VII, Charles VI de France, le fou, etc.

Les *choux* nous ont été transmis par les Romains. Les gens du Nord ont apporté en Europe les *choux blancs*, mais on n'a su les faire pommer qu'au temps de Charlemagne. Cet empereur aimait beaucoup les légumes, et en particulier la laitue pommée, le cresson, la chicorée, le persil, le cerfeuil. Ses vastes jardins d'*Aix-la-Chapelle* étaient ornés de ces plantes utiles.

C'est le grand Ralegh, l'auteur d'une rapide *Histoire universelle*, qui a rapporté d'Amérique, sous le règne d'Élisabeth, dont il avait été précédemment le ministre, la succulente pomme de terre, la plante qui se prête à tant de transformations aimables, le légume de la cabane et du château.

Le persil, qui compte si essentiellement dans la confection des sauces, nous vient des monts sardes. La première *échalote* fut envoyée d'Égypte à Athènes par Alexandre de Macédoine.

Les haricots sont originaires des Indes : on les assaisonne depuis Alexandre.

La grande *friture* date d'un peu avant saint Louis.

CHAPITRE VI.

VINS. — DESSERT. — FROMAGE; DU FROMAGE VIEUX, ET TOUJOURS DU FROMAGE !!!

Les anciens n'avaient pas, dit-on, de bouteilles, mais des amphores de terre cuite, et aussi de peau de bouc; ceci n'est pas un point tout à fait éclairci (Carême). La vigne fut apportée dans les Gaules par un Toscan.

Nous comptons plus de soixante sortes de vins; nous les avons en France. *Scientifiquement*, pour l'*analyse chimique*, il n'y en a que trois : les vins secs, les vins mousseux et fabriqués, les vins sucrés. Le vin de Champagne, ou son type, se fait distinguer au quatorzième siècle, et prend place au premier rang en quelques semaines. On le connut, par hasard, dans les dîners donnés à Reims par Charles VI à Venceslas, roi de Bohême et des Romains, qui était venu négocier un traité : c'était en mai 1397.

Les princes et leur cortége se grisèrent comme il faut pendant près d'un mois.

Le madère est excellent après la soupe; buvez-en un verre, et recommencez au découper du *rôti;* après le dessert, prenez du café *bourbon* ou *moka;* prenez le café à table : le café est froid au salon, et vous n'êtes plus dans la zone du dîner. Le banquier veut prendre le café près du piano de sa fille. Qui nous délivrera du piano après le dîner, à moins que vous n'ayez mademoiselle Joséphine Rebourg au piano, et surtout à la *harpe*?

La vieille eau-de-vie, ou du rhum.

Le kirsch-wasser charme et secoue l'estomac satisfait.

S'il y a abus, il peut l'énerver.

Risquez-le quand il y a chez vous pesanteur, aigreurs, quand le travail est lent.

CHAPITRE VII.

BALS. — BUFFETS. — SOUPERS.

Le froid est tout par lui-même, ou il n'est rien. Le talent seul en fait ressortir la suavité fraîche et les beautés.

Un cuisinier médiocre appauvrit les viandes et les rend insipides. Dans les bals, il ne suffit pas, si vous voulez sincèrement faire souper, que les entrées froides soient très-brillantes et bien dressées, il faut qu'elles soient suaves et bien coupées. « Ménagez vos gelées, dit aussi Carême à ses confrères ; ayez des réserves : et quand vos froids tirent à leur fin, que le manque de gelée ne vienne pas le dire aux convives.

Ainsi, que vos dernières entrées ne soient pas pauvres de bordures. Un bon dîner n'est pas celui où l'on *mange tout*, mais celui où l'on fait halte au milieu de *nouvelles* richesses.

Puisque nous parlons de *bals*, je vais vous retracer un grand bal, qui fut véritablement modèle. Napoléon le donna à l'*Élysée impérial*, à l'occasion du mariage du prince Jérôme et de la princesse de Wurtemberg. Ce fut lui qui le voulut, et qui indiqua ses dispositions principales ; vous allez reconnaître sa main.

« Les salons et les jardins, tout fut comme enchanté. L'illumination était des plus brillantes et du meilleur goût ; des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes avaient été improvisés en quelques jours. On marchait et on dansait au son de l'orchestre de l'*Académie de musique ;* les airs étaient pleins d'une douce harmonie, et un ballet où l'on remarquait, avec des femmes charmantes, les plus beaux hommes de la cour et des rangs élevés de l'armée, était exécuté sur la pelouse ; le fameux Forioso vint faire ensuite une ascension au milieu du feu d'artifice. Mais ce n'est pas tout.

» Ce grand bal fut un des mieux servis et des mieux commandés que j'aie vus pendant ma vie.

» M. Robert y était contrôleur, et le fameux Laguipierre chef des cuisines.

» Riquette [1] et moi, nous fûmes chargés du froid. Voici à peu près ce que nous fîmes porter sur les tables : vingt-quatre grosses pièces ; quatorze socles portant six jambons, six galantines et deux hures de sanglier ; six longes de veau à la gelée ; plus, soixante-seize diverses entrées dont six de côtes et de filets de bœuf à la gelée ; six de noix de veau, six de cervelles de veau dressées dans des bordures de gelée moulée ; six de pain de foie gras ; six de poulets à la reine en galantine ; six d'aspics garnis de crêtes et rognons ; six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid ; six de fricassée de poulets à la reine chaud-froid ; six de magnonnaises de volaille ; six de darnes de saumon au beurre de Montpellier ; six de salades de filets de soles ; six de galantines d'anguilles au beurre de Montpellier.

[1] M. Riquette, alors un jeune Parisien ; cuisinier distingué, qui a fait depuis une fortune considérable chez l'empereur Alexandre. Il parlait et écrivait si remarquablement que ses émules le surnommèrent le *beau parleur*.

» Nos bordures furent ainsi composées pour les darnes de saumon : des bordures de beurre rose très-tendre ; pour les tronçons d'anguilles, des bordures de beurre à la ravigote vert-tendre ; pour les salades de filets de soles, des bordures d'œufs, et pour les magnonnaises de volaille des bordures de même sorte ; pour les chauds-froids de poulets et de gibier, des bordures de racines et de truffes. Toutes ces bordures étaient ornées de gelée, la décoration des entrées était en gelée seulement ; de manière que le reste de nos entrées et nos grosses pièces furent étoffées et étincelantes de gelée à diverses nuances.

» De mâles croûtons de gelée en formaient les bordures, et notre froid fut d'un beau fini, d'un beau idéal !

» J'ai imaginé nos nouvelles *suédoises* vers 1804. Les formes qu'on leur donnait avant moi étaient sans grâce et sans élégance. Mon essai eut un plein succès à un grand *extra* de bal que les maréchaux offrirent à leur maître. Le bal fut magnifique : on le donna dans la salle de l'*Opéra*, décorée de tentures ; il était alors rue de Richelieu. M. Richaud cadet en dirigea lés travaux, et M. Bécar, le chef de l'entremets de sucre, m'avait appelé pour le seconder. Il me confia les suédoises ; je lui en fis trente-six, et on ne parla que de ces suédoises pendant plusieurs jours depuis les cuisines jusqu'aux salons de Paris. Heureux temps ! aimables travaux ! » (Carême, *Mémoires inédits.*)

CHAPITRE VIII.

GASTRONOMIE CONSIDÉRÉE EN ELLE-MÊME POUR SA FIN, APRÈS LE DESSERT. — DE LA TABLE CONSIDÉRÉE CHEZ TOUS LES PEUPLES. — OFFICE DU MAITRE-D'HOTEL, DE L'OFFICIER DE BOUCHE, DU CUISINIER, DE SES AIDES, ETC.

Je vais donner dans ce chapitre quelques faits qui pourront ajouter plus de physionomie à la partie historique de cette notice ; je parlerai un peu de la théorie administrative.

Carême réunissait à ses talents spéciaux comme cuisinier ceux d'ordonnateur, de directeur, et le talent très-difficile de maître-d'hôtel. Le cuisinier à *idées larges* contient toujours en lui ce mérite d'*administrateur*, mais il faut qu'il soit cet homme-là. Quand Carême eut acquis les études de sa profession, quand il eut ses secrets, il en déduisit une complète théorie du service, tirée de son expérience et de

ce qu'il avait lu. Il composa corps et système de *menus*, suivant les saisons, et précisa la comptabilité des achats, les règles de la conservation, les devoirs des officiers et des aides : il fit son *Maître-d'hôtel.*

Écoutez, ceci est neuf : Le maître-d'hôtel *cuisinier* doit *avoir ensemble* des qualités qui ne sont que peu souvent départies, même isolément. Il sera cuisinier avant tout, sa tête sera forte, vive, productive ; il sera trempé pour le commandement, actif, et animé d'une invincible ardeur de travail.

Au signal du service, il sera, au delà de toute expression, un homme d'ensemble, de direction ; enthousiaste et attentif jusqu'à la minutie ; vigilant, il verra tout, il saura tout. Il ne différera jamais l'instant décisif, sous peine de perte de bataille et de collision entre les services. Le maître-d'hôtel n'est jamais malade, jamais ! il préside à tout à partir de trois heures, il agit partout de son impulsion puissante ; seul il a le droit d'élever la voix et tout doit plier.

Vous l'entendez comme un général au moment de l'action. A son commandement, chaque service est servi, enlevé, debout ; chaque brigade est en marche : trois cents personnes à mener du feu des cuisines à la table ne l'embarrassent pas plus que douze convives, s'il a son plan tout fait, sauf les détails. Il faut qu'il soit assez instruit pour rédiger à l'occasion, sans livres, les principales parties de ses menus : c'est de l'improvisation, et il en faut pour conduire des hommes !

Le cuisinier maître-d'hôtel garde une copie de ses menus : c'est le livre de ses ressources, c'est le journal de ses fatigues et de ses victoires. Hélas ! ce qu'il ne laisse pas dans cette copie, c'est le feu spontané et le tact rapide qu'il a déployé sur ses fourneaux : cela est mort au moment même, comme un élan.

Le cuisinier doit pouvoir décomposer à la manière de Vauquelin ; ses recettes seront scientifiques. Il faut qu'il soit en état de répondre immédiatement à toute question essentielle de *chimie* alimentaire. Il porte, lui, très-souvent l'habit noir et l'épée de l'office.

La *pyrotechnie,* envisagée philosophiquement, se réduit donc, comme fait général, à savoir manger des choses saines et bien faites ; comme le génie culinaire véritable est dans l'instinct vif, net, du moment du service. Nous allons ici, vous voyez, d'un fait à un autre, sans ordre, et comme la mémoire nous pousse.

INSTRUMENTS DE LA TABLE OU LES DIVERSES PARTIES DU COUVERT.

Une serviette, une assiette, une fourchette, une cuiller, un couteau à lame fine et pliante, un verre long, très-clair, et un double

verre pour le madère. L'usage des assiettes n'est pas des plus antiques. Avant les Grecs, on faisait des assiettes avec des tranches de pain serré, coupées en rond, sur lesquelles les mets étaient servis.

Servez-vous d'assiettes chaudes, même en été.

Le cuisinier puise les productions à toutes les sources, dans l'air, l'eau, les bois et la terre; son esprit est varié comme ce grand théâtre qu'il fouille incessamment, comme les caprices des sensuels, et Dieu sait! comme les fantaisies de l'estomac, toujours contraire à ce qu'il a été, et sans bride ni raison.

Si vous avez ce cuisinier, il vous enlèvera votre goutte comme vous retirez vos gants, comme Carême enleva la goutte à George IV, roi spirituel éminemment, maître généreux, gentilhomme gourmand, goutteux s'il en fût au monde. Riches raisonnables, votre vrai médecin, c'est votre maître-d'hôtel cuisinier. Demandez à M. de Talleyrand, qui va visiter tous les matins son office. Soyez sûr qu'à un terme de l'étude il sait assez son art pour pouvoir prolonger vos jours, et les prolonger dans les joies d'une mastication active. Il ne tue jamais; il vous console et vous relève plein de verve; je redirai ces vieilles vérités: il n'y a qu'un mauvais dîner qui indigère; il n'y a qu'un Caraïbe qui mange trop. Ne franchissez pas cette limite charmante où vous avez mille illusions, où vous jouissez de vous être affermis; sentez toujours vos papilles nettes et libres, ou vous n'avez plus d'esprit, ou vous descendez à l'indigestion. Les légers dîners, les dîners bien faits, donnent de la puissance à la verve, ils augmentent les forces de l'esprit et disposent au travail.

Si l'on a mieux mangé dans la Rome de Sylla, de César, d'Auguste, qu'à Athènes au temps de Périclès et d'Alcibiade, c'est qu'on y servait moins de douceurs, moins d'entremets, de fruits sucrés, de sauces et de boissons sucrées. La cuisine de Lucullus et d'Auguste était supérieure à la précédente dans sa partie mangée. Vous avez lu qu'une grande partie de cette cuisine, et la partie qui était follement dispendieuse, n'était que luxe stérile; qu'elle n'était ni mangée, ni mangeable.

La cuisine ne peut projeter ses douces lumières que sur les vieilles sociétés civilisées: celles-ci seules sont gourmandes, comme un gourmet est, en général, un vieillard: à sa science, toutes les sciences viennent aboutir, comme les eaux à la mer.

Le luxe officiel des festins des Romains (j'en ai déjà dit quelque chose) était extrême, chez Cicéron, Lucullus, César; et le conquérant du royaume de Pont avait fait bâtir douze vastes galeries qui étincelaient d'or, et où il traitait magnifiquement ses amis. A l'heure du dîner, les convives se rendaient ensemble au vestiaire, où ils quittaient leurs habits, qu'ils remplaçaient par une simple tunique, la-

quelle était fermée par une agrafe d'or; ensuite ils se lavaient les mains, et des esclaves leur épongeaient les pieds, qu'ils couvraient d'essences; de jeunes filles apportaient des couronnes de fleurs, qu'elles entrelaçaient avec leurs cheveux; puis elles les leur parfumaient avec une huile fort légère qui venait de l'archipel grec. Ces préparatifs achevés, on passait rieusement et bruyamment à la table. La musique faisait alors retentir sa mélodie : on l'entendait dans les commencements, dans les intervalles et à la fin des repas.

Les anciens se couchaient le long des tables, bien qu'ils fussent assis dans les cercles et les assemblées; et, notez ceci : ils ne mangeaient assis que quand ils avaient éprouvé une profonde affliction : Caton ne mangea plus qu'assis quand il fallut désespérer du salut de la liberté romaine !

Cet autre fait est curieux : les femmes invitées étaient jeunes et jolies, quand cela était possible; elles faisaient chez elles ces préparatifs et franchissaient le seuil toutes parées, pour saisir vivement les cœurs et les illusions des convives.

Les coupes n'étaient distribuées que quand tout le monde était à table. La magnificence du service romain, ses étoffes éblouissantes, commandaient une foule de précautions.

Les *parasites* à Rome et à Athènes étaient, dans la généralité, comme toujours, des avocats sans causes, mais gais, faisant des dettes; des poètes à la suite ou des affranchis, qui faisaient habituellement cortége dans la ville.

Les tables des Romains, quelquefois ovales, mais le plus souvent longues, étaient mobiles et roulantes. On en changeait à chaque service : il en fallait au moins trois pour un beau repas : une pour les *viandes*, l'autre pour les *poissons*, et la troisième pour les *fruits* et les *fromages*. Au temps des empereurs, on aimait ces changements : ils étaient de la propreté. Ces princes, la plupart à moitié fous, eurent à leurs ordres des légions de virulents cuisiniers. Ce furent eux qui ramenèrent l'emploi immodéré des épices et des piments : ce n'étaient pas les admirables épices d'Amérique.

L'excès de luxe qui présidait à ces repas ne peut pas être retracé, c'est impossible.

L'empereur Auguste, comme son oncle le grand *Jules*, était sobre. Il aimait la magnificence de la table comme influence politique et pour recevoir dignement ses amis. Les mêmes motifs avaient attaché d'abord Alexandre à la cuisine, et tant qu'il vécut de l'âme, poussée par ses grandes idées, il mangea assez peu.

César mangea peu et constamment. Auguste, ce type de Louis XIV pour certain faste de grandeur, faisait faire ses vêtements par ses filles, se mettait le dernier à table, ne buvait que trois fois, malgré les opi-

nions d'Horace sur ce point. Il préférait à tout un morceau de vieux fromage qui a bien son prix avec une bouteille de *bousi*.

Alexandre, en Asie, se faisait fricasser des haricots blancs, et les trouvait délicieux, dit gravement Athénée ou Plutarque, l'un ou l'autre, je ne sais plus : ils étaient une découverte toute récente, et celle de son cuisinier.

Sous les empereurs, on montrait à l'étranger, parmi les prééminences industrielles de l'Italie, non-seulement ces cuisiniers à sauces dures et impératives, mais une autre espèce d'habiles : ceux qui enseignaient à marcher, à danser, à mâcher, à nettoyer ses dents et ses ongles. Diogène, rencontrant un enfant qui mangeait extrêmement vite, donna un soufflet à son précepteur; ce qui était un peu fort, même pour Diogène.

Ce Marc-Antoine, que nous connaissons tous depuis la rhétorique, ne fut si bien battu par Auguste que parce qu'il oubliait tout à table, sa compétition à l'empire, les affaires de l'Asie, de l'armée; parce qu'il préférait à la fin, étant devenu fou probablement, un officier de bouche à un général.

Napoléon mangeait sans beaucoup manger ; c'était surtout sans choisir : il mangeait pour se sustenter et non par goût, mais il concevait le goût de la gastronomie : la vie sensuelle eût été incompatible avec sa vie morale si active.

César mangeait sans vivacité de goût; Charlemagne ne prenait aussi que de simples et légers repas, malgré sa force, sa taille et son activité physique. Il préférait les légumes aux viandes. Il aimait la laitue pommée et les jeunes femmes : à ce sujet, que n'a-t-on pas dit de lui !

Newton n'était pas gourmand, mais il n'aimait ni les laitues ni les femmes.

Toutes les demi-grandes intelligences ont aimé la table, mais celles-là seulement. Voyez Périclès, Lucullus, Pompée, Cicéron ; à grande distance de là chez nous, et en Europe, le bon et spirituel régent, Louis XV, Frédéric II, Mirabeau, M. de Talleyrand, Danton, Barnave, Fontanes, Portalis, etc., etc., étaient des gourmands consommés.

Quand, à la fin, la haute raison d'Alexandre voulut prendre ses licences à Persépolis et à Babylone, elle vint s'éclipser dans ces soupers dont le bruit d'orgie a franchi deux mille ans. Alexandre ne pouvait pas faire de légères folies.

Une nuit il proposa un prix pour celui qui boirait le plus : trente-six personnes moururent le lendemain.

Les Athéniens gourmands, dont l'élève d'Aristote avait ambitionné si passionnément les battements de mains, étaient bien plus délicats : ils ne se grisaient pas, ou légèrement, dînaient au nombre de dix, et

mettaient quatre heures d'intervalle entre les repas : ils avaient pour arriver de l'un à l'autre des collations légères ; usage qui s'est conservé dans tout le Nord, et surtout en Prusse, où vous faites quatre repas.

La viande était servie, en hiver, à Rome, sur des foyers portatifs; ce qui a lieu encore dans le Nord.

Les Romains avaient des cuisines ambulantes qui les suivaient dans leurs voyages. Le vieux roi de Prusse actuel les a conservées; sa cuisine le suit partout. En été, les Romains faisaient couler de l'eau limpide et fraîche au bas des murs de leurs galeries.

Lorsque les têtes s'échauffaient, on faisait sortir les femmes mariées.

C'est ma mémoire que j'écoute et non un ordre didactique, impossible dans ces matières.

Nous, nous devons la saveur de notre cuisine aux épices d'Amérique : la cannelle de Ceylan, la vanille du Mexique, le girofle et la muscade des îles Moluques, le poivre de Java, les câpres de Barbarie, le piment des îles Caraïbes, etc., etc. Les anciens épiçaient avec le cumin, la menthe, le safran, l'oxymel, le vieux fromage et la pistache, que Vitellius rapporta de Syrie.

Charlemagne se faisait faire une lecture pendant son dîner, bon usage quand on est seul : c'était habituellement dans un livre de religion, dans une des annales historiques. Il aimait à entendre la douce parole de ses filles, qui étaient de belles et tendres personnes. Elles lui faisaient ensuite un peu de musique. Le premier orgue qui parut en France fut envoyé d'Orient pour sa salle à manger. La mode de formuler les *toasts* vient du Nord.

Tous les gourmands ont mangé à des heures régulières : sans cela, vous n'êtes sûr de rien, l'estomac vous manque. L'heure, quelle chose importante pour le cuisinier ! il faut qu'elle soit précise, elle est fatale à qui retarde. Jay, l'un des plus brillants élèves de Carême, refusa une augmentation de 1,000 f. d'appointements et la conversion de son traitement en pension chez le marquis de Wellesley; la cause était celle-ci : que sa seigneurie faisait servir le dîner une heure avant de se mettre à table. Appelé au milieu du dernier coup de feu, le chef met quelque distance entre le goûter des mets; il n'y a pas de cuisinier sans un palais très-fin, très-rapide à juger : s'il n'y avait pas cet intervalle, la sensation précédente de la langue rendrait celle-ci confuse. Il faut qu'un bon cuisinier vive très-sobrement, sans quoi il n'est jamais sûr de son affaire : le talent consiste à être sûr toujours; d'excellents praticiens même échouent quand leurs organes ou leurs membres sont fatigués.

Les sauces sont l'écueil du cuisinier; il faut pour elles un tact admirable, les faire à point et les conserver très-chaudes sur le *bain*

marie. Rôtir et bien assaisonner les sauces sont, en général, des qualités qui s'unissent logiquement. Le bon cuisinier étudie séparément chaque fait pour bien posséder la connaissance de l'ensemble, pour bien prévoir le résultat; avant tout, il faut qu'il ait des connaissances chimiques sur les effets nutritifs des fusions.

Voici les plats fondamentaux de la cuisine de l'Europe. En *Angleterre*, le rosbif, le bifteck, le poudding, la venaison, le porter; en *Hollande*, le fromage et le *bœuf salé;* en *Allemagne* la *choucroute*, les keniffes; en Russie, le caviar; en Turquie, le pilau; en Italie, la polenta, le macaroni; en Espagne, l'ollapodrida.

Après avoir mangé dans tous ces pays, il faut reconnaître que la meilleure table du monde est la petite fine table bourgeoise de Paris. A Paris, chez les experts, le dîner est chose importante, malgré nos progrès philosophiques, malgré notre vie morale, que nous croyons posséder plus développée que celle de nos pères. Le dîner médité, profond, abrite tout ce qu'on veut, ou un système de parlement ou de judicature, ou un système d'émulation militaire; c'est le nerf de la vie sociale. Un brave colonel doit donner à dîner à ses officiers, comme un chef d'administration, comme un banquier à ses commis. C'est dans les réunions du dîner que se remontent les ressorts des affaires et les idées d'une noble ambition.

Le gouvernement anglais, que nous copions, si positif, si puissant et si vivace, a gagné considérablement d'influence sur le parlement par les dîners; on a beau sourire, les raisons, fatiguées par le travail de l'étude ou des affaires, viennent se reposer à table de ces affaires, des marches et des combats, et y réparer leurs forces. Les liaisons refroidies s'y resserrent aussi : l'esprit de votre ami a-t-il l'air de s'affaiblir sous le coup d'un malheur ou d'une préoccupation, amenez-le à cette table bien servie, au feu de ces conversations, et il reviendra à quelque fermeté, presque honteux d'avoir chancelé.

A Londres, cet art est même la base du gouvernement représentatif à partir de Walpoole. C'est un moyen de direction d'Opéra, comme un grand moyen de lien politique, comme le feu auquel se réenchantent toutes les idées. Avec l'extinction de ses sucs dans la machine, le froid vous regagne rapidement : Locke, Addison, Clarke, Hume, Gibbon étaient dîneurs; ils dînaient chez milords Holland, Chatham, North, chez M. Addington, et chez Pitt lui-même, ce sévère chancelier de l'échiquier.

Par des dîners, ces hommes d'État donnaient le branle à leur grand pays; par eux, du milieu de la vapeur du charbon de terre qui enveloppe Londres, ils remuaient le monde. Si vous prenez ces considérations au sérieux, il s'ensuit que l'inventeur d'un mets nouveau a travaillé à l'affermissement des gouvernements actuels autant que les

protocoles. Ainsi, nous n'avons pas eu de prédécesseurs et de concitoyens plus intéressants de nos jours, après les incomparables maîtres, Laguipierre et Carême, que Lacour, Mécilier, Sauvant, Sabatier, Dalègre, Mécier, Beauvilliers, Boucher, Avice, Lasne, Richard, Robert, Riquette, Allain (rue Gaillon), héritiers naturels des faiseurs et gourmands grecs Numénius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tyndaricos de Sicyone; puis le grand poète gastronomique Archestrate, qui mangeait tant et qui était si maigre que l'on disait que le vent pouvait l'enlever.

CHAPITRE IX.

NOUVELLES TUILERIES. DYNASTIE D'ORLÉANS.

La cour est brillante, très-brillante, mais avec modestie et simplicité : c'est du goût et celui du roi. Quelquefois elle est fastueuse; elle est toujours charmante. Quelques-uns de ses hôtes sont brillants de jeunesse, de bonnes manières; ils ont le goût, l'élégance et l'éducation de leur siècle, et lisent attentivement un bon livre en s'occupant fort sérieusement d'un beau dîner : tout ce qui est élégant et brave suit leurs pas.

M. le duc d'Orléans a déjà maison montée, et bientôt il éclipsera les familles princières actuelles; et cela avec du luxe certainement, mais beaucoup plus avec du goût et de l'urbanité.

Oh! pourquoi Carême n'a-t-il pas vu ce qui arrive, ces lueurs naissantes qui colorent l'horizon, lui qui croyait la cuisine perdue dans les officines de quelques pères jésuites!

Puisque j'ai dit quelques mots de la maison du jeune duc, je compléterai mes indiscrétions.

M. le duc organise un beau service de table : trente-huit pieds de long et cinq et demi ou six de large! Cette table portera, dit-on, *cinquante couverts*.

Les *matières* employées dans le *surtout* seront : l'or, l'argent, les pierres fines; le rubis et le diamant sont seuls exceptés. Tout le service sera en harmonie avec ce *surtout*, depuis la fourchette jusqu'à la tasse à café. Ce bel ouvrage égalera, s'il ne l'efface, tout ce que les Romains ont fait de mémorable dans ce genre, tout ce que le luxe artiste des Médicis a inspiré.

M. Chenavard dirige la confection des pièces.

La princesse Marie a composé, dessiné et fait modeler un *groupe;*

M. le duc de Nemours en a composé et dessiné un autre. Mais personne, ni les frères ni les sœurs, ne connaît le projet général du service; il est confié au sceau de quelques promesses sûres.

Ce *surtout* n'est qu'une partie du service, qui coûtera, dit-on, trois millions; il ne sera bientôt plus question du *surtout* si admiré de M. le comte Pozzo di Borgo, regardé comme un fort bel ouvrage, et qui a coûté à peu près 100,000 francs: il y a pourtant beaucoup de goût dans ce travail.

CHAPITRE X.

CONCLUSIONS.

A mon sens, l'une des vives douleurs que l'on puisse sentir, c'est de cesser de manger quand on a encore faim, c'est de poser la fourchette et le couteau quand l'estomac exige encore. Il n'y a qu'une chose qui puisse faire cesser cette douleur : c'est de boire plusieurs verres de vieux vin, léger, petillant, sans mousse, mêlés à quelques fragments d'une croûte bien cuite et cassante. Vous détournez ainsi la sensation restante de la faim, vous la tuez en réveillant tout le moral; en échange d'une privation instantanée, vous retrouvez vos facultés. Que de bien-aise, que de joies vous vous donnez! que de facilités vous offrez à votre estomac chancelant! Grâce à ces palliatifs, vous avez encore l'ardeur de la jeunesse, vous sentez encore en vous tous les parfums du dîner que l'appétit apaisé et non assouvi vient colorer, et vous n'avez pas ces pesanteurs, l'éclipse de l'intelligence, pendant trois heures : vous êtes assez surexcité, et vous êtes resté vous-même, vous tout intellectuel, capable de prendre la plume en quittant la table, et de retrouver des pensées. Ne croyez pas que la jouissance de la table n'existe que pour les personnes bien portantes; c'est une erreur. Ses jouissances, et les plus intimes peut-être, sont pour les faibles; car eux seuls, quand une habile modération les dirige, ont le privilége de garder avec plus d'esprit des sensations excitées par l'abstinence et l'imagination.

Carême mangeait très-peu et ne buvait pas; il parlait fort bien. Brillat-Savarin mangeait copieusement et mal; il choisissait peu, causait lourdement, sans vivacité dans le regard, et était absorbé à la fin d'un repas.

Carême, en verve, était étincelant et léger. Il ne buvait au plus qu'un peu de champagne.

Cambacérès mangeait beaucoup et des aliments lourds. Son esprit,

qui était si lumineux au conseil d'État, était épais à table, et surtout à la fin du dîner.

Grimod de La Reynière était charmant dans ses belles années; mais il a trop causé dans les dernières, et sur toutes choses : c'était force lieux communs; on ne pouvait rien entendre de plus impatientant. Il ne rappelait plus son premier esprit. Tout finit, et surtout la faculté de bien causer; l'ardeur s'éteint et la voix tombe.

Mais résumons les difficultés : les bons cuisiniers sont rares; il n'y en a jamais eu en Europe plus de vingt.

Gourmand qui me lisez, contentez-vous de la cuisinière picarde, mais instruisez-la !

Voici mon grand dîner modèle : 1° potage; 2° quelques mets à sauces grandes et petites, à purées; 3° essences à couches de légumes, réductions, glaces; 4° les pâtés chauds; 5° rôtis, grillades, salades; 6° légumes, entremets sucrés, grosses pièces froides : ces pièces sont là pour la forme; excluez-les si vous pouvez, ou n'y touchez pas au dîner; c'est un guet-apens.

Appelez ici les vins fins, secs, simples, nets, fumeux pour le cerveau : rien de sucré, pas un filet de vin sucré [1] !

OBSERVATIONS SUR QUELQUES PARTIES DE LA PHYSIOLOGIE DU GOUT, DE FEU LE PROFESSEUR BRILLAT-SAVARIN.

Faire apercevoir quelques légères taches au soleil, ce n'est point chercher à affaiblir l'éclat de ses rayons. Au milieu d'une série de méditations frappées au coin de l'esprit et de l'érudition, il est bien permis de laisser échapper quelques incorrections; le professeur en était tellement convaincu que, lors de notre première conférence, vive et prolongée, il me proposa d'établir entre nous une controverse, une polémique de l'art, dont, disait-il avec une extrême politesse, il voulait enrichir sa seconde édition. Hélas ! la mort vint bientôt anéantir ce projet, qui souriait à mes goûts et flattait mon amour-propre; trente-deux jours après (le 1er février 1826), l'érudit et spirituel physiologiste du goût avait cessé d'être; il ne vivait plus que dans les regrets de ses nombreux amis, et dans le souvenir et l'admiration de ses lecteurs. En publiant quelques observations sur cet immortel ouvrage, je ne répondrai qu'un mot à ceux qui trouveraient cette entreprise hardie, téméraire même : *J'obéis aux volontés de l'auteur, je suis l'exécuteur de son testament oral; peut-être aurais-je*

[1] Voyez Carême : *Le Maître-d'hôtel français,* 2 vol. in-8°, avec 9 planches; — *Le Pâtissier royal*, 2 vol. in-8°, avec pl.; — *Le Cuisinier parisien*, 1 vol. in-8°, avec 25 pl.; — *Le Pâtissier pittoresque,* 1 vol. grand in-8°, avec 126 pl.; — *L'Art et la Cuisine*, 3 vol. in-8°, avec 24 pl.

dû m'acquitter plus tôt de ce soin. J'ajouterai que plusieurs de ces observations avaient été reconnues par le professeur comme fondées. Je remplirai donc avec confiance cette haute mission, toujours avec le respect dû à la mémoire du grand homme. A Dieu ne plaise que je porte une main impie sur ces méditations toutes philosophiques ! le classique est le centre dans lequel je me renfermerai, partie plus substantielle que brillante, et beaucoup trop négligée, sans néanmoins mériter de l'être.

APHORISMES.

Presque tous sont exprimés d'une manière concise et spirituelle, parfaitement juste de pensée ; ils iront à la postérité à côté de ceux d'Hippocrate, le dernier surtout peint la belle âme de son auteur.

Le huitième ne nous paraît pas aussi positif que les autres. Ne pourrait-on pas y substituer ou y ajouter cette variante, qu'a dite un ancien (je ne sais lequel) : « L'appétit est le plus grand des ingrats ; plus vous faites pour lui, plus tôt il vous abandonne. » Pensée hygiénique, gastronomique et philosophique tout à la fois, dont nous tirons cette conséquence : Tout vrai gourmand doit rester sur son appétit. C'est ainsi que vous échappez à l'anathème prononcé dans le Ie aphorisme.

Le XVe aphorisme fut l'objet d'une vive et longue discussion entre le professeur et moi ; elle se termina d'une façon qui flatta doublement mon amour-propre. J'obtins dans cette escarmouche d'avant-postes deux grands avantages, l'estime bienveillante de l'auteur et le don d'un exemplaire de son ouvrage enrichi d'un mot de sa main. Autographe précieux ! ! !

L'article 15 controversé est celui qu'on voit encore, la mort ayant surpris le professeur si promptement qu'elle ne lui laissa pas le temps de substituer à une idée originale, bizarre, piquante, la vérité si bien reconnue que, dans son cabinet, de son aveu et sous ses yeux mêmes, je l'inscrivis dans l'exemplaire dont m'avait honoré le professeur. Voici le texte primitif : *On devient cuisinier, on naît rôtisseur.* Parodie de ce qu'a dit un illustre auteur latin : On naît poète. *Nascuntur poetæ, fiunt oratores.*

Voyons maintenant la variante, qui ne fut adoptée qu'après un long débat ; car déjà nous préludions à cette polémique qui devait s'établir entre nous : On devient cuisinier, on devient rôtisseur, on naît saucier. Qu'est-ce en effet qu'un rôtisseur ? Un manipulateur, un routinier, dont tout l'art consiste dans l'observation, et qui n'a contact avec les sciences exactes que par quelques idées superficielles de physique pour calculer le combustible propre à chaque rôt ; ne pas

confondre l'action du charbon de terre avec celle du charbon de bois, et substituer à celui-ci le bois lui-même, soit dans l'état de carbonisation, soit comme le feu clair produit par le très-menu bois; chacun de ces genres de feux était applicable à tel ou tel rôt; on ne conduit pas une broche armée d'un rosbif de vingt livres comme celle qui présente au feu trois graux ou douze ortolans, ou, pour mieux dire encore, des *rouges-gorges*, des *becfigues* ou des *mauviettes.*

Qu'est-ce que le saucier? Le chimiste éclairé, le génie créateur, la pierre augulaire du monument de la cuisine transcendante (pour me servir de l'expression aussi juste qu'ingénieuse du professeur). Point de sauce, point de salut, point de cuisine: où en serions-nous si les grandes sauces, les petites et les sauces spéciales, qui ont illustré l'école française, n'avaient point été découvertes par des hommes du génie le plus élevé? La vie d'un seul n'aurait pu y suffire. Quelle brillante échelle à parcourir que celle qui, partant du dernier échelon, la sauce *pauvre homme*, va se perdre dans les nues avec le *velouté*, la *grande* et la *petite espagnole*, et les *réductions!* Les seules que nous connaissions presque aujourd'hui sont celles inventées par l'économie et la mesquinerie; c'est ce mauvais goût qui a fait triompher le colifichet (la cuisine moderne, ces entrées de filets créés pour flatter l'œil et tromper le palais), qui a usurpé le sceptre qui appartenait de droit à la cuisine de fond (l'ancienne cuisine, où vous mangiez vingt livres de viande en avalant un plat d'œufs au jus), dont les délicates et somptueuses élaborations consommaient cent livres de viande, quand aujourd'hui, pour chercher les mêmes résultats, on n'en emploie que dix. Ce genre de travail culinaire, grandiose dans ses moyens, parfait dans ses produits, est hors de nos mœurs actuelles, de nos penchants, de nos habitudes, je dirai plus, de nos moyens: quelques étrangers seuls n'ont point oublié ces belles traditions que quelques-uns de nos chefs de cuisine distingués ont importées chez eux. En France, un homme de quarante ans traiterait de fabuleux ce que vous lui raconteriez des soupers des petits appartements vers la fin du règne de Louis XV, des menus de Chantilly, lors du voyage de Paul Ier, comte du Nord, en 1780; et, à une époque plus rapprochée, ce qu'étaient les maisons-bouche du prince de Condé, du duc de Penthièvre, du prince de Soubise, des Beaujon, des Douet, des La Boulaye, des Laborde, etc. Cet homme, toujours de quarante ans, aurait peine à vous croire si vous lui disiez que, dans certaine saison de l'année, on consommait dans les cuisines du prince de Condé jusqu'à 120 faisans par semaine, et qu'un maître d'hôtel faisait entrer dans son menu, à l'article hors-d'œuvre de cuisine, des croquettes de cervelles de faisans: et pourtant rien de plus vrai, comme il est vrai que M. le duc de Penthièvre, partant pour aller tenir et présider les états de Bretagne,

était précédé de cent cinquante-deux hommes de bouche (cuisine, cave et office).

Le vrai peut quelquefois n'être pas vraisemblable.

Il y a néanmoins d'honorables exceptions : nous ne nommerons pas le Nestor de la diplomatie française, dont la somptuosité et l'élégance de la maison a fait, tant à l'étranger qu'en France, exemple et même autorité ; nous ne nommerons pas non plus le plus ancien de service des premiers officiers attachés à la personne du roi Louis-Philippe, digne héritier d'un oncle premier ministre sous Louis XV, et des vertus gastronomiques de son père, amphitryon aussi aimable qu'éclairé. C'est à M. le marquis de L. B.... que nous devons l'usage introduit parmi nous de faire offrir entre le premier et le second service le sorbet au rum, tonique puissant, dont l'effet est tel que vous vous trouvez, en commençant le rôt, avec un appétit frais comme si vous vous mettiez à table. Honneur, trois fois honneur aux mânes de ce digne gourmand !

VARIÉTÉS.

LA GASTRONOMIE A PARIS EN ÉTÉ.

Lorsqu'on vieillit, la vie n'est plus convenable que dans les grands centres de population et sur le théâtre même des efforts qu'on fait pour acquérir la fortune. Ainsi, ne parlez pas des champs aux hommes politiques, à ceux qui ont eu le maniement des grandes affaires, parce que ceux-là n'en comprennent pas le charme. Les fleurs de leur imagination ne renaissent pas à chaque printemps, leurs premiers besoins sont le *confortable;* ceux-là priment les aspects sévères. A des passions légères ont succédé un autre esprit, d'autres préférences, celles de la raison et du goût, que les fous appellent des choses assez tristes.

Vous vieillirez, ô ma belle maîtresse ;
Vous vieillirez, et je ne serai plus, etc.

Mais il ne s'agit pas ici de chansons; il s'agit de gastronomie et d'hygiène, de gastronomie de vieillards et de malades, de l'art réduit à sa délicatesse, c'est-à-dire à sa vérité. — L'amour de la table est

une passion que l'on n'a pas avant quarante ans, du moins en expert. Je n'ai pas vu d'homme qui intéressât, affublé de ce titre, avant ce temps-là. La gastronomie délicate est un signe d'intelligence et d'esprit; ce peut être aussi un signe de la fatigue des passions et des mobilités du goût : elle prouve, dans ce cas, que vous vous lassez, que vous êtes sur la fin de vos sensations.

La gastronomie délicate est la pente des habiles, elle naît au moment où l'on cause le mieux; c'est son feu qui allume les conversations, qui leur prête la force d'aller en avant. Il y a des gens d'esprit qui ne pensent profondément qu'en mangeant. Si vous supprimez l'élégante table du grand monde, l'homme policé dans nos tristes temps ne sera bientôt plus qu'un hypocondriaque insupportable. — On ne parlera plus, vous n'aurez plus à qui parler. La table élégante est le dernier rayon de soleil qui caresse les vieillards.

Suivez un habile, suivez-le un dimanche. — Ce jour-là il est libre; il a refusé le dîner précipité de la campagne, le triste dîner d'amis; en conséquence, il va simplement chez le traiteur qui a sa confiance, chez Borel, ou chez les vieux *Frères-Provençaux;* les vins le réchauffent et son dîner est une petite conception, si les primeurs y sont habilement introduites. Ne croyez pas pourtant qu'il néglige la partie solide du repas; les légumes qu'il accepte ne sont au printemps et en été qu'une politesse faite à la saison.

La vie matérielle n'est complète que chez les bons traiteurs des grandes villes; et la fine cuisine n'existe pas aux champs, mais près des marchés. Ne vous éloignez pas de Paris. C'est dans la belle saison que les grands établissements déploient leur supériorité et qu'il est agréable d'y vivre. Là, plus de bruit stérile, de mouvement incessant, tout ce qui fatigue, tout ce que la raison n'explique pas, tout ce qu'elle repousse s'est dispersé et court les champs. C'est le moment que le penseur gastronome choisit pour vivre avec soin, et ce connaisseur se délasse dans la modération exquise d'une bonne carte du Café de Paris; c'est alors que le gourmand trône, que Paris lui appartient sous des rapports incontestablement recommandables. Tout ce que le commerce offre si généreusement ou si chèrement à la civilisation est sous ses yeux; et comme il n'a plus alors qu'un petit nombre d'émules, il peut croire à toute force, si quelque vin généreux caresse son esprit, que tout cela a été réuni pour lui.

Voici le menu qu'il aborde en juillet et en août. Ce menu, pris au hasard, n'est qu'un feuillet détaché de la série des menus du moment; car, en ce moment même, les mets du dîner changent ou se modifient à peu de jours de distance.

Ce feuillet a eu deux patrons, M. Gay et le spirituel Gastaldi. Le premier était receveur-général de la Roër, on citait son esprit, son

mérite en affaires, comme on citait sa science gastronomique; et on ne le jugeait pas mal, car le viveur était éminent. M. Gastaldi, le second, grand médecin à côté des premiers, éclairait les tristes maladies de Bicêtre. L'un et l'autre étaient l'honneur de la société choisie de ce temps-là. Ces hommes polis et aimables prêchaient en matière d'abstinence et de halte le *dîner privé*, le *dîner seul.* Il faut quelquefois se modérer pour reprendre le goût vif du dîner, disait Gastaldi, et il semblait de principe de l'un à l'autre que la cuisine du printemps et de l'été n'est bonne et logique qu'à Paris, chez les premiers traiteurs. — Mais je viens au fait, au menu de juillet et d'août. Une julienne dont le bouillon provient de la décoction des chairs de la poule et de l'agneau, et dans lequel on a jeté de bons légumes issus des pluies chaudes. Quelques légers hors-d'œuvre. Viennent ensuite un ou deux gâteaux de pâtisserie du petit-four, avec beurre, olives, etc.

Le dîner commence par un rôti délicat : le perdreau ou le coq vierge; ce dernier manger n'est pas assez connu, il est plein de vigueur et de mystère. Si l'on savait combien l'analyse le fait craindre et aimer, on serait tenté d'en manger plus souvent. M. Brillat-Savarin l'appelle un mets chaud, il recommande l'espèce du pays de Caux; il veut qu'on enveloppe ses flancs de larges bandes de lard, et que ses sucs en reçoivent une modification essentielle. Laguipierre et Carême veulent qu'on les dispose de manière que « la broche opère vivement cette fusion. »

Gastaldi inscrit ensuite sur le même menu plusieurs ragoûts délicieux: les poulets sautés, les cailles, les éperlans sont la base de plusieurs; quelques légumes frais les accompagnent comme accessoires immédiats ou séparément. — Les dîners d'été doivent offrir de vifs contrastes de froid et de chaud; on efface les transitions, elles n'existent plus; ainsi, règle : soupe brûlante, ragoûts et rôtis brûlants, etc., etc. — L'hygiène de Gastaldi excluait presque absolument l'eau, il la préférait cependant aux vins non expertisés par le maître lui-même ou par le sommelier qui a sa confiance; règle : le vin doit être solide et fin. On peut d'abord préférer le chambertin de 1832, le richebourg; et il ne faut pas faire fi du beaune première qualité, qui a quelquefois la valeur du vin de Nuits. C'est dans ces espèces qu'il faut choisir; ensuite on reconnaît qu'un verre de vin de Holcheim de 1803 ou de 1798 amène une diversion heureuse. Le menu que j'analyse donne la préférence, en fait de vins blancs, au sillery vineux sec, à l'aï crémant, etc. Lorsque l'amateur est modeste, très-sage, il se contente d'une bouteille de Haut-Brion et de Léoville, ou de Latour, de Laffitte de 1827 ou 1834, dont la finesse exquise surpasse celle de la comète. Cette collection se trouve partout où il y a trace de civilisation, amour de la vie, hygiène, à Naples comme à Moscou, à Lon-

dres comme à Paris, aux Frères-Provençaux comme chez Meriotte à Rouen, chez l'habile négociant qui les collecte avec tant de savoir et d'amour. Cette digression terminée, je reviens à ma première proposition.

« Si vous voulez bien dîner, dînez en été à Paris, dînez aux Trois-Frères, dînez au Café de Paris, etc., et là ne demandez, si l'âge et les fatigues vous cassent un peu, que l'aile, si la poularde est rôtie; la cuisse, si c'est une daube; l'estomac, si vous êtes faible, si vous avez été récemment malade. » Chaque plat solide a deux parties, ne l'oubliez pas! Nos pères appelaient l'une le morceau du procureur, et l'autre celui du clerc; celui-ci est toujours mal traité, évitez son morceau. Un homme mûr, fatigué, occupé, ne quitte pas Paris de son gré, ne le quitte pas long-temps. Les champs plaisent beaucoup moins entre quarante et soixante. Les passions qui nous occupent sont plus viriles, plus sérieuses; moins d'illusions s'y mêlent, et en restant à la ville, quoi qu'on fasse, il semble qu'on se sépare moins des idées auxquelles on tient définitivement. — Un petit dîner agréable devient toute une affaire, et on fait ses délices calmes de quelques œuvres culinaires méditées et de quelques vins fins; on préfère causer à sentir : voilà pourquoi les bonnes maisons gastronomiques sont aux yeux d'un amateur isolé les points de l'horizon où il aperçoit encore des illusions et du soleil. Les bonnes caves de Paris, ayant leurs bases dans les bons crus de la Bourgogne et dans les environs de Bordeaux, ne sont pas éloignées de vous, les bons vins ne sont pas rares dans les maisons renommées. N'est-ce pas là assez pour y retenir les amateurs et pour y soutenir le feu de nos conversations, qui ne s'allument pas, en vérité, sans ces puissants auxiliaires?

Quel homme, un peu expérimenté et battu dans les agitations de la vie, n'a eu occasion de remarquer ceci : c'est que nos vieilles sociétés finiraient par l'humeur et l'hypocondrie, si Dieu et la civilisation n'avaient pas réuni, pour les arracher aux épines des affaires, ces doux excitants qui nous ramènent à nous-mêmes et aux plaisirs de la sociabilité! Le ferme lien de la société française cultivée, c'est le vieux bordeaux, le bordeaux exquis, et l'aï plein de charmes; cause de douces rêveries, de vives illusions!

FRAGMENT.

Le crêpe couvre, durant près de soixante jours, la fourchette des gourmands; il ne disparaît qu'après Pâques. Le carême est l'époque du repos en gastronomie : « L'estomac ne s'exerce plus alors, dit Brillat-Savarin, qu'à un jeu doux et judicieux. C'est le temps où l'on est sage, même avec le champagne frappé. » — Le jeûne, ajoute-t-il,

ne s'aperçoit pas à la Halle; mais en hiver les choses supérieures sont vite enlevées, elles se dispersent chez les marchands à domicile. Le simple amateur se contente alors de la jeune poularde parée de la moitié de ses grâces, du *caneton* semi-gras, de la caille verte encore bien maigre et des levrauts de janvier. Mais les homards arrivent vivants, et en quantité. La popularité de ce crustacé marque la civilisation de l'Europe. Les riches sensuels le réclament partout, sur les bords du Danube comme à Paris, au Havre ou à Londres.

» Vers le printemps, il m'a toujours semblé voir le turbot plus élégant, le saumon plus somptueux, la raie estimable; mais le carrelet est devenu plat et mou.

» Les poètes chantent le printemps, les gourmands fêtent l'automne; — Brillat-Savarin et Carême ont adressé leurs hommages à septembre: « Celui qui n'aime pas septembre, dit le grand praticien, ne mérite » pas de bien manger. » — Ses premiers jours sont marqués par le retour des huîtres et des perdreaux. Les vendanges nous donnent les grives les plus délicates, celles qui viennent de vendanger; elles sont alors grasses et parfumées. Le raisin se cueille également au mois de septembre. Ce mois, riche des excellentes maturités de la nature, est le meilleur moment de l'année.

» L'art du cuisinier est une science complexe; elle a six divisions distinctes, et il faut à la tête de chacune un homme d'une habileté spéciale. Pour devenir cuisinier, il faut avoir fait ses humanités dans ces six parties, les avoir pratiquées.

» Paris est la capitale de la sensualité la plus distinguée et de la gloutonnerie la plus dégoûtante, du bon goût et du mauvais, de la cherté et des prix modérés. L'autorité chargée de l'ordre dans nos marchés est assurément vigilante; malgré cela on ne cesse pas d'y vendre, en fruits, poissons, volailles, gibier, les plus détestables provisions. Ce qui répugne le plus à la vue trouve même un bas prix, et, ce que les restaurateurs rejettent, le gargotier s'en arrange; cela est déplorable.

» L'établissement des restaurateurs à Paris n'a pas cinquante ans, le premier fut un nommé Lamy. Il ouvrit ses salons dans un des obscurs et étroits passages qui entouraient alors le Palais-Royal, aujourd'hui si beau, si brillant. Les traiteurs se liguèrent contre lui; mais ils ne purent le renverser. Primitivement le restaurateur n'avait pas le droit de couvrir ses tables de nappes, elles étaient couvertes d'une toile cirée verte ou jaspée.

» Beauvilliers réunit long-temps beaucoup de monde, mais il ne marqua jamais comme cuisinier; il était plein d'attentions pour les personnes qui venaient dîner chez lui, et parcourait sans cesse ses salles pour s'assurer si ses dîneurs étaient contents. Au moindre doute

il faisait remplacer un plat par un autre, descendait dans les cuisines, grondait bruyamment l'ouvrier négligent. A la restauration, Beauvilliers fut tourné en ridicule, parce qu'il voulut remplir ses fonctions en habit à la française, l'épée au côté. — Mais, à l'épée et à l'habit près, il serait à désirer que MM. les restaurateurs d'aujourd'hui en fissent autant. »

FIN DE L'ART CULINAIRE ET DES VARIÉTÉS.


Passot pinx
Blanchard

QUELQUES OBSERVATIONS.

(MARQUIS DE CUSSY.)

M. de Cussy a plutôt causé qu'écrit. — Ses pages ne réfléchissent qu'imparfaitement sa vive et charmante intelligence ; — il n'a pas toujours dicté, et la mémoire de ses amis n'a pas toujours bien retenu ce qu'on cite de lui. Aussi quelques erreurs légères se sont glissées dans ses récits. Comme, en définitive, ces récits n'ont aucune gravité en eux-mêmes, et ne comptent que par le plaisir qu'ils causent, on ne les a pas corrigés, on les a laissés. Un connaisseur ne juge pas comme un maître ; ses paroles sont paroles du monde, et passent, comme le vent, comme toutes les causeries, en suscitant la sympathie pour l'art et non en développant ses principes. L'inexactitude, dans les causeurs, n'a pas d'inconvénient. D'ailleurs tout le monde a été mal cité, cité de mémoire ; Carême, plus que tout autre, cité même pour des choses qu'il n'a pas dites ; c'est là le privilége de la réputation. Les plus osés veulent un moment abriter sous elle quelques paradoxes piquants ; cela ne gâte rien, car des paradoxes ne deviennent pas des recettes.

Carême n'écrivait pas purement, mais avec la plus grande clarté. « Appelez, disait M. de Cussy, cent cuisiniers ; choisissez vingt ouvriers instruits, soigneux, et vous n'aurez pas, au moment donné, plus de fécondité et de ressources dans la pensée que n'en avait cet ouvrier ardent, opiniâtre, né pour le travail, pour créer. Voyez dans ses recettes comme il expose bien le fait, comme il déroule ses détails. Qu'importe après cela l'incorrection du premier jet ? »

Cet historique de l'*Art culinaire*, par M. de Cussy, a été appelé par un praticien, un feu d'artifice où toutes les pièces partaient à la fois. Ce jugement est celui d'un homme qui ne veut qu'une forme pour la gastronomie, la forme sérieuse et scientifique. Cette forme, appliquée dans les livres destinés aux gens du monde, a un inconvénient, c'est qu'elle ne prend pas la proportion des choses, et revêt une insupportable gravité. Il y a des faits qui se disent vite, du bout des lèvres, qu'on indique et qu'on ne prouve pas. Ces faits-là sont

ceux qui sont entrés dans l'article de M. de Cussy. Ceci est si vrai, que M. Grimod de La Reynière, homme de tant d'esprit, mais de bien moins de goût, a souvent des explications d'une lecture que nous ne trouvons pas facile. Le grand mérite serait d'allier ces deux qualités, des faits foncièrement exacts avec la rapidité de la conversation élégante. Si M. de La Reynière n'avait pas les belles manières du monde, il connaissait du moins profondément son sujet. Sa gaieté, sa verve, étaient rares, son tact fort incomplet. C'est pour cela qu'il serait difficile de tirer des nombreux volumes qu'il a improvisés, et où il a jeté tant d'esprit et de notions de toutes les sortes, deux cents pages qui se fissent lire avec un intérêt soutenu. — Que nous importe encore, dans des livres mondains, des noms exacts? que l'invention d'un gâteau, des poupelins, des croquanes, des nougats, des solilèmes, soit donnée à tel praticien au lieu d'être donnée à tel autre? Ce n'est pas cette exactitude qui popularisera le sujet et ajoutera au charme de la table, ni à son influence, puisque nous avons fait d'elle une influence. Çà et là, quelque légère confusion peut être corrigée. Ici, par exemple, nous répéterons au spirituel marquis, ou à son scribe, qu'une timbale n'est pas un pâté (263); que le mot souvent cité de Carême, « *le charbon nous tue*, » n'a pas eu pour objet l'office ou la pâtisserie, par la simple raison que les pâtissiers ne brûlent que du bois, mais bien le travail des fourneaux, celui de la cuisine. — Je ne démêle pas bien non plus la pensée de l'auteur, lorsqu'il parle de mets à grande sauce, d'essences à couches de légumes, du coq vierge enveloppé de larges bardes de lard, de la manière de le cuire; mais quelle importance a tout cela, puisque l'article n'est pas une recette?

Le spirituel marquis peut être combattu encore dans quelques autres assertions. Par exemple, quelques doctes lui répondent que les premiers dîners en maigre, le beau maigre, ne doivent pas leur première restauration à la seule table du grand-duc de Berg, mais aussi à celle de l'archevêque de Paris, M. Du Belloy; à M. de Talleyrand, ministre des relations extérieures, servis alors par deux artistes éminents: M. de Talleyrand, par M. Boucher; M. Du Belloy, par M. Bécard.

Ainsi, je me résume; on ne rôtit pas toujours comme ces gens d'esprit le disent, on ne fusionne pas non plus comme ils le pensent; il est bien de relever leurs erreurs. Cela sert le goût, les tables, mais il ne faut demander à toutes ces revues spirituelles que du délassement

pour l'esprit, et non la science positive qui vient préparer les mets. Ainsi leur mérite parle moins haut; il est plus modeste, et il est à la science réelle ce que la politique des cabinets est aux conjectures des feuilles publiques; ces feuilles ne sont pas toujours bien informées, mais elles sont, en définitive, la puissance qui excite les opinions, mène les hommes, les affaires. Les gens d'esprit, les causeurs, comme cette politique polémique, suscitent les dîners et en fixent les formes successives.

M. de Cussy recommande le coq de bruyère dans son petit menu d'été. Tout le monde n'est pas de son avis. Quelques personnes pourtant le partagent. La qualité des coqs de bruyère varie suivant le pays qui les nourrit. Leur fumet est très-fort, leur chair exquise, mais lourde et d'une digestion difficile. — Quelques maîtres ne considèrent le coq de bruyère que comme un rôti de luxe assez ordinaire. On le cuit à la broche, piqué de lard sur toutes les parties du corps.

M. de Cussy a dit plusieurs fois que le meilleur turbot se trouvait à l'embouchure de nos fleuves, et surtout dans les eaux de Quillebœuf. Cette assertion est contestée par quelques gourmands. Cependant les turbots des bords de la Manche, et surtout de Quillebœuf, sont exquis. Celui qui écrit cette note les expérimente depuis vingt ans dans quelques excellentes demeures de la vallée d'Auge. Le turbot qui remonte les fleuves sent la vase.

— La meilleure sole a une couleur gris de lin. On la trouve dans les eaux de Dieppe. Les soles pêchées à Calais sont bien inférieures à celles-là. Tout ce que M. de Cussy dit ici du feuilletage (*Art culinaire*) manque absolument d'exactitude. C'est bien à tort que sa mémoire a cru puiser ses expressions dans les recettes du maître; rien de cela ne s'y trouve. Je pourrais relever d'autres citations, mais ces citations ne sont que des saillies.

— Une erreur plus grave de M. de Cussy dans cet article, c'est de faire cuire vivement le saumon et le turbot. C'est au contraire lentement qu'ils doivent être cuits. Nous ne saisissons pas non plus le sens du court-bouillon flanqué d'herbes aromatiques, recouvert d'un linceul d'assaisonnements. C'est trop coloré.

— M. de Cussy n'a pas assez bien expliqué le chaud-froid dont les préparations, au reste, ne sont pas nombreuses. On combine au chaud-froid le salmis de perdreaux, la fricassée de poulet, la bécasse, tous les gibiers.

— Le préfet du palais a dit aussi trop de mal des personnes qui

apprêtent la salade dans les familles bourgeoises. C'est là au moins un acte d'obligeance.

Les salades, dans la combinaison d'un dîner peu rempli de plats (fin, modéré), mangées avec un appétit vivace, sont des choses excellentes. Le *Traité de l'Office*, de la collection de Carême, le démontre dans les explications du premier officier de l'époque, du plus élégant, M. Étienne. Les salades de laitue, les salades de chicorée sauvage sont des confections dont la saveur est infiniment agréable lorsque l'estomac s'est tenu sur ses gardes pendant le premier service. Les dames en sont friandes. C'est en été un aliment léger pour l'estomac des personnes jeunes; il accompagne agréablement le rôti.

— Malgré l'opinion de quelques amateurs excentriques, les meilleures truffes ne viennent pas de la Dalmatie.

— Elles se tirent tout simplement du Périgord et du Dauphiné. Vous les faites cuire dans du Château-Margaux ou du Latour, et, ce qui vaut infiniment mieux, dans le Grave ou le Sauterne, et vous ne manquez pas ensuite de vous incliner devant leur parfum. Le Johannisberg, auquel on a donné trop de qualités, me semble inférieur au vin de Bordeaux pour cet adorable mets, pour cette cuisson.

Page 281. Ceci est contestable. Si vous étudiez au sérieux l'article RÔT, ouvrez le 2[e] volume du *Traité des Entrées*, par M. Plumerey. La loi vraie, élégante, est là.

— La sauce pauvre-homme, citée par M. de Cussy, est celle que les charcutiers mettent sur les côtelettes de porc frais qui se mangent au cabaret. Cette sauce n'a pas rang dans les sauces.

— A la *page* 282, il y a une erreur d'orthographe; c'est *Gross* qu'il faut lire.

— Dans un grand dîner, il n'y a pas de grandes sauces. Elles sont diffusionnées dans les petites; M. de Cussy savait cela cent fois. Ici son spirituel scribe a dû se tromper.

— Je ne comprends pas *la petite espagnole*. Cette nomination n'a pas un sens défini; il n'existe qu'une espagnole, qu'on nomme grande espagnole. Les petites sauces en sont les dérivés. (Fin de l'*Art culinaire*, de M. de Cussy, page 282.)

Je regrette que M. de Cussy n'ait pas mieux désigné ici ce qu'il appelle des herbes de haut goût.

M. de Cussy n'a pas mis une grande correction dans son petit

menu d'été. Nous n'imprimons sans doute qu'une note inexacte. Je n'aime guère non plus son bouillon; il le vante trop. Ce bouillon, résultant d'une alliance entre l'agneau et la poule, est un bouillon sans goût. — M. de Cussy a dicté cela à un de ses moments de paradoxe. (Voir *La Gastronomie en été.*)

Page 272. La faute est grossière, elle est toute d'impression. Lisez ce que le premier venu aurait dû lire : les *cuisines*, le *garde-manger*. — Il y a peu de chose à dire de l'office proprement dit de la maison du prince de Talleyrand; — ce qui distinguait sa table, c'était la cuisine de fond la plus délicate, la plus simple avec richesse; les excellents vins étaient aussi des titres de sa belle réputation.

Le remplacement au deuxième service, des fades et lourds soufflés, par de petites caisses de légers soufflés, savoureux, élégants, mérite une complète approbation. Les anciens soufflés étaient durs, serrés, par conséquent indigestes. M. de Cussy a bien fait en adoptant cette innovation.

Page 270. Beaucoup de choses peuvent être contestées ici, le chapitre des réserves surtout.

Page 290. Nous ne savions pas que la cuisinière picarde fût supérieure à celles qui nous viennent d'autres pays. Le secrétaire de M. de Cussy aurait dû nous en donner la raison. (*Art culinaire.*)

Page 283. Ajoutez : *Et nombreuses.*

Page 280. Il y a ici impression défectueuse; il faut lire sans doute : *Voici les éléments de mon dîner modèle.*

Page 277. Tout ce que M. de Cussy a dit sur la petite table de Paris est excellent.

Page 514. Le commentateur s'est trompé à son tour dans la seconde édition : c'est *croquettes* qu'il faut lire; *croquettes* et *croquets* n'ont pas de rapport. Les *croquets* sont de la pâtisserie sèche qui se sert avec le thé; les *croquettes* renferment d'autres éléments; il y entre de la volaille; mais «gâteaux de volaille» serait une dénomination inexacte, car c'est autre chose. Un gâteau de volaille est une pâtisserie d'été qui se sert dans les parties de campagne.

Les croquettes du Café de France, à Rouen, sont exquises, et ont été inventées par notre ami, M. Jay.

— Il y a une transposition dans quelques lignes de la page 404; nous laissons les choses comme elles sont. Nous copions simplement, en faisant observer que, selon notre école, les gâteaux ne se servent

pas au dessert, mais à l'entremets. Même observation pour les pommes hachées; l'adhérence de la volaille fine est une erreur. (Toujours page 404.)

Même page. Encore une légère distraction. — Les bavarois sont un entremets à cause de l'addition; les petits pains à la duchesse également, les fanchonnettes, les vol-au-vent à la violette, etc., sont encore des entremets; mais ici quelque copiste a déplacé les articles.

— Les grillades se servent au déjeuner. M. de Cussy a fait encore ici quelque petite confusion.

— Tous ces gens d'esprit que nous reproduisons, qui citent Carême, et d'autres praticiens dont ils ont l'air d'épouser les méthodes, les citent presque toujours à faux. — On a bien fait parler Carême, et il serait bien étonné, s'il revenait un instant parmi nous, en lisant les paradoxes piquants que tous ces causeurs lui ont prêtés.

Au reste, le plaisir qu'on éprouve en lisant M. de Cussy et ses collègues (car tous pèchent ainsi) est le seul but où il ait voulu atteindre. M. de Cussy a dans le style les qualités de gens du monde les mieux élevés, de charmants sous-entendus. — M. de Savarin en a aussi; tant pis si l'on demande davantage. Voici quelques fragments de billets écrits à course de plume, qui peignent fidèlement son esprit et son caractère. Nous les donnons pour qu'on connaisse M. de Cussy, pour que sa physionomie d'homme du monde soit un profil plus assuré :

« Je désire supprimer le titre de marquis, et y substituer celui de baron. Si j'étais libre, je mettrais M. de C. tout court; je ne tiens au titre de baron que par affection et profonde reconnaissance. C'est l'Empereur qui m'a fait la taquinerie de m'affubler de ce titre, le 2 juin 1811. Le 2 mai 1812, je recevais une nomination que je désirais beaucoup dans la Légion-d'Honneur, et je la recevais comme colonel des grenadiers-chasseurs de la Manche. » L'ancien préfet du palais n'était touché que par les reliques de l'époque impériale. « Je tiens de toutes mes forces à ce qui se rattache à l'homme qui sera toute ma vie l'objet de mon culte. Que m'importe que le hasard ait jeté dans ma famille un marquisat ? »

— « Je suis vraiment l'oisif le plus occupé de Paris. Je ne dors que quatre heures sur vingt-quatre; je ne sortirai de l'Opéra ce soir qu'à minuit, car je veux assister, avec toute l'attention dont je suis capable, à la première représentation de *la Juive*. Je ne me cou-

cherai pas sans avoir fait en entier l'article BORREL : j'ai conservé le menu du dîner d'hier. Je transformerai l'ancien blâme en éloge, et cette fois l'éloge est bien mérité. Nous ne pourrons donner une idée de toute la charmante élégance de cette petite fête. Le dîner précédent, que vous avez si bien raconté, a eu un grand retentissement au milieu du monde anglais. »

« On nous dit à l'instant, cher Monsieur, que : M. le duc d'Orléans, qui a une rare élégance dans sa vie privée, vient de commander un magnifique service et surtout de table, dont les dessins sont dus à M. Chenavard, à la princesse Marie et au duc de Nemours, et qui coûtera plusieurs millions. Un journal, habituellement bien informé, ajoute ceci : « M. de Cussy est appelé à donner son avis sur la direc- » tion de ce précieux travail ! » Est-ce là cette entremise coopérative que D. m'a paru réclamer de moi en vue de cet élégant projet l'hiver dernier? Si mes conjectures sont fondées, je m'en félicite ; le goût du prince est au courant de la matière. — Que peut-on faire aujourd'hui? car les habitudes de l'époque limitent à la simple élégance les caprices mêmes des princes, plus sujets que d'autres à cette sorte de maladie. »

— « Savez-vous, mon doux maître, que, sauf quelques bals officiels, l'hiver prend une assez sotte tournure. Le bal des pensionnaires de l'ancienne liste civile a eu quelques éléments magnifiques ; mais c'était une cohue, et cet acte de bienfaisance a été grevé de 25,000 fr. de frais. Le jour où M. Thiers donnait son bal juste-milieu, il y en avait un autre beaucoup mieux choisi chez M. Hope. M. Thiers avait quatre mille personnes, et M. Hope en avait seulement le dixième, mais la fine fleur des pois en légitimistes.

» Ce dernier bal, bal annuel, quelquefois si bien combiné, a été cette année, comme toutes les autres, très-sec : il n'y avait pas de souper. Vous figurez-vous un joli bal sans un élégant souper? Quelle vilenie pour un homme qui a 1,600,000 fr. de rentes. La compensation consistait en bouquets qui ont pu coûter 12 ou 1,500 fr. M. Hope a fait bien différemment en février 1830. Ses bals se distinguaient alors par la plus charmante profusion, et j'y ai compté cent bottes d'asperges qui n'avaient pas coûté moins de cent louis. »

« — Venez nous surprendre à l'instant, cinq heures un quart ; je vous offre le guet-apens de la fortune du pot ; la disette est réelle. Voici le menu : une faubonne, — une queue de saumon de Loire, arrivée ce matin

par le courrier ; — un vol-au-vent de morue ; — un quasi de veau à la broche, et vous n'avez pas vu, je pense, de blonde de dix-huit ans plus blanche, plus rosée, plus grassouillette ; — une purée de céleri, râves de Franche-Comté ; — des pommes gratinées (recette de Carême). Nous aurons quelques huîtres anglaises en forme de préface. Au dessert, nous nous constituerons rapidement en jury pour prononcer sur le sort d'un vieillard appelé vin du Cap. »

— « A commencer de dimanche, je suis entièrement libre. Que de revanches vous me devez ; vous me devez deux déjeuners et le dîner d'aujourd'hui. Je n'accepte plus d'excuses ; nous avons des gélinottes, elles arrivent. Voilà une occasion pour se rejoindre. — Si vous ne mangez pas, vous boirez quelques douces rasades qui animeront la conversation. Mais vous, mon docte maître, qui mangez comme une fauvette, j'aurai en définitive un grand plaisir à vous voir mourir de faim. Nous ranimerons entre nous une causerie de quelques heures. —

» Halévy devait être des nôtres ; mais une circonstance inattendue l'en empêche ; j'en suis fâché ; j'aurais voulu vous faire connaître ce charmant musicien. Il y aurait eu sympathie entre vous, beaucoup plus qu'avec tel autre compositeur que ses fragiles succès enivrent. Je compare cela à la cuisine moderne : tout pour l'œil et rien pour le goût. C'est une œuvre laborieuse, sans saveur et sans substance. Bouchez vos oreilles, élèves de Mozart, de Cimarosa, de Rossini ; que la lyre se couvre du cilice ; il m'est impossible de supporter ce pif-paf-pouf des *Huguenots*, que j'ai déjà écouté seize fois. Malheur au cuisinier qui me donnera du Meyerbeer ! »

FIN.

J.-B. LALANNE.

I.

LE POTAGER

FRAGMENT.

II.

LES OISEAUX DE LA FERME.

I.

LE POTAGER.

Deux rivaux, que chérit la muse didactique,
Ont paré tour à tour du luxe poétique
Des jardins fastueux, un immense verger :
Moi, faible et jeune encore, au Parnasse étranger,
Interprète nouveau des regrets de Virgile,
Je viens venger l'affront du potager utile.
. . . .
Pauvres, contentez-vous de votre humble partage ;
La médiocrité fait le bonheur du sage ;
Un dieu la fit éclore avec le genre humain :
Avant d'avoir des parcs, l'homme avait un jardin.
. . . .
Si vous avez choisi l'uniforme plateau,
Que vos carrés pareils s'alignent au cordeau :
Le coteau vous plaît-il, un sentier qui serpente
Du terrain montueux doit adoucir la pente.
. . . .
C'est peu qu'en un terrain le fer soit enfoncé :
Le meilleur sol languit s'il n'est point engraissé.
Avez-vous pour domaine une argile tenace,
Les sels de la brebis en divisent la masse ;
N'avez-vous qu'une arène et qu'un sable léger,
Ne l'abandonnez point ; on peut le corriger,
Que l'humide litière où s'étend la génisse
De ses sucs onctueux le mouille et le nourrisse ;
Couvrez un sol, d'argile et de sable mêlé,
Du chaume que la nuit les coursiers ont foulé.

Que votre ambition se borne à bien connaître
Le sol héréditaire où le ciel vous fit naître :
Vos pères y sont morts. Heureux, surtout heureux,
Qui cultive un jardin reçu de ses aïeux ;
. . . .
Douce propriété, par qui tout s'embellit !
Mais aux antres du Nord l'hiver s'ensevelit :
Avril renaît ; déjà votre semence entr'ouvre
Et peint d'un vert léger le terreau qui la couvre.

De l'aspect du printemps votre œil est réjoui,
La fève a déployé son germe épanoui.
Près du pois, orgueilleux de sa fleur éclatante,
L'humble persil étend sa feuille verdoyante.
On voit à rangs pressés s'allonger le poireau.
La citrouille isolée a franchi son berceau;
Ses tiges, en rampant, vont s'accrocher, se joindre,
Et l'asperge précoce a commencé de poindre.
. . . .

Jouissons, il est temps, parcourons ces allées.
Que de beautés en foule à mes yeux étalées!
Devant moi l'artichaut, sur sa tige dressé
S'élance, pourpre ou vert, de ses dards hérissé;
Quelquefois sans défense à la main s'abandonne,
Et son fruit plus chéri se dessine en couronne.
La laitue à côté s'allonge et s'étrécit;
Sa feuille, ailleurs ployée, en globe se durcit.
Ici la chicorée, étendue en bordure,
Sous un lien de jonc voit pâlir sa verdure;
Là le melon mûrit, sur la terre couché.
Dans son feuillage en vain le concombre est caché:
A sa tige en naissant, quelquefois je l'arrache;
Souvent, en sa saison, j'attends qu'il se détache.
La citrouille rampante, en son obscur séjour,
De son ventre élargi voit s'enfler le contour;
Et ces fèves, plus loin par les vents balancées,
Ont distrait de leur bruit mes rêveuses pensées.
Je crains peu d'offenser un goût trop délicat:
Blesser le goût n'est rien; le pis est d'être ingrat.

Le chou, divers de nom, de couleur et de forme,
Tantôt de toutes parts étend sa feuille énorme
Sur sa tige, tantôt supporte sans fléchir
Sa tête, doux fardeau que le temps vient blanchir.
Là, comme un jeune lis que le verre emprisonne,
Son sein en fleurissant d'un bouquet se couronne;
Ici, s'environnant d'innombrables sujets,
Tel qu'un roi sous la pourpre, il domine ses jets.
. . . .

Pour remplacer du buis la stérile parure,
L'oseille vous fournit sa féconde verdure.
De sa tige épineuse et de son doux carmin
La framboise parfume et blesse votre main;

Des plaisirs de la vie image naturelle.
En grappes de corail la groseille étincelle.
Alignez des fraisiers; mais surtout faites choix
Du fraisier embaumé qui fleurit tous les mois.
J'aime aussi qu'à son tour la rose virginale
Sur un treillage ami se colore et s'étale :
La rose sied partout; c'est la reine des fleurs.
La violette en vain nous cache ses couleurs;
Son parfum la trahit : emblème du poète
Qu'un loisir studieux attache à la retraite.

. . . .

Embellissons sans faste, et que chaque sentier
M'offre partout un lit de sable ou de gravier.
Ainsi je ne crains rien de ces perles liquides
Que l'aurore répand de ses ailes humides.
Un gazon me plairait; mais je ne pourrais pas,
Dès le matin sur l'herbe, y promener mes pas.
Le muguet printanier, l'odorante jonquille,
Tout ce peuple de fleurs, innombrable famille
Réunis sous vos lois, peuvent, sans l'outrager,
De leur luxe innocent orner le potager.

. . . .

Et si par aventure un ruisseau dans sa fuite,
Se promenant le long de l'enclos que j'habite,
M'offrait sa double rive où flotte le cresson;
Si je pouvais y voir le folâtre poisson
Se débattre en mes rets où son erreur s'expie,
Ou pendre en frétillant à ma ligne qui plie;
Si je trouvais le frais d'un bain délicieux.....
Non, je n'aurais plus rien à demander aux dieux.
Vœux indiscrets! au moins d'une simple fontaine
Le pauvre peut toujours arroser son domaine.
Qu'au bout du potager, mais sous la même enceinte,
Vos arbres dans les airs s'élèvent sans contrainte :
Point de ces espaliers tristement alignés,
Superbes indigents, bien tondus, bien peignés,
Que le fer ennemi mutile et déshonore;
De ces nains contrefaits qu'un faux goût se décore!

Avant que de ses dons l'arbre vous enrichisse,
Quand il est jeune encore il faut qu'un fer propice,
Cachant sous son écorce un bourgeon emprunté,
Du sauvageon amer corrige l'âcreté :

La tige s'anoblit, dépouille sa roture ;
Et c'est ici que l'art fait mieux que la nature.
Mais, captif à regret, le bouton, frêle encor,
S'épanouit, s'échappe, en jets a pris l'essor ;
A vos yeux il s'allonge, et bientôt, plus robuste,
D'un diadème vert couvre sa tête auguste :
La fleur vient de blanchir, et le tronc étonné
S'enorgueillit du fruit qu'un autre arbre a donné.
Mon verger est formé : la riante Pomone
Déjà de fruits divers assortit sa couronne ;
Vertumne, variant sa couleur et ses traits,
A chaque changement doit de nouveaux attraits.
L'arbre dont Lucullus enrichit sa patrie,
Le prunier, dès long-temps conquis sur la Syrie,
Décorant tour à tour la première saison,
De leur pourpre éclatante ont jonché le gazon.
A ses rameaux courbés la poire suspendue,
Mûre enfin, se détache ; et ma main l'a reçue.
Doux fruit dans nos climats, poison chez les Persans,
La pêche ramollit ses globes jaunissants.
Le vermillon luisant dont l'api se colore
Me rappelle Phyllis, bien plus vermeille encore ;
Et ces pommiers en vain de longs pieux étayés,
De leurs festons pendants embarrassent mes pieds.

Heureux le jardinier qui peut de ses journées
Voir s'écouler ainsi les heures fortunées !
Lui seul il se suffit : qu'a-t-il besoin d'autrui ?
Il vit indépendant, et n'appartient qu'à lui.
L'hiver, lorsque Cérès sous les glaçons frissonne,
Lui, dans son potager, à pleines mains moissonne.
Où finit son enclos, là finit son désir :
Que lui faut-il ? des fruits ? mais il n'a qu'à choisir,
Le pourpier nourrissant, à la feuille dorée,
L'estragon parfumé, la pâle chicorée,
Pénétrés d'huile pure et d'un vin fermenté,
Tempéreront pour lui les ardeurs de l'été.
A ce repas frugal, charmés de le surprendre,
Des grands dans son réduit se plairont à descendre ;
Comme autrefois, voilant leur splendeur et leur nom,
Les dieux ont visité Baucis et Philémon.

FIN DU POTAGER.

II.

LES OISEAUX DE LA FERME.

Domestiques oiseaux, peuplades familières,
Qui, tantôt dans ma cour, tantôt dans mes volières,
Vivez pour mes plaisirs, mourez pour mes besoins,
Pourrai-je vous chanter? je le tente du moins.
Je dirai votre instinct, vos bienfaits, vos usages :
Prêtez à mes couleurs l'éclat de vos plumages.

Tout art a ses leçons : toi donc, qui veux un jour,
De ces hôtes légers animer ton séjour,
C'est peu que de vouloir, c'est peu que d'entreprendre :
La jouissance est lente, il faut savoir l'attendre.
Les premiers soins remplis veulent des soins nouveaux ;
Et le succès en tout est le prix des travaux.
Dans ces sillons chargés de leurs moissons superbes,
L'agriculteur vingt fois a fait la guerre aux herbes :
Le pampre lentement donne son fruit doré,
Et la grappe se cueille où le cep a pleuré.

Mais il est temps d'ouvrir mon école nouvelle :
Le peuple ailé frémit ; le coq chante et m'appelle.

Je commence par toi, sultan jaloux, salut !
Ma muse à Ta Hautesse apporte son tribut.
Dans son noble maintien quelle audace respire !
J'aime à lui voir cet air et d'orgueil et d'empire,
Alors que, caressant ses femmes tour à tour,
De ses jeux redoublés il étonne l'amour.
Le feu semble jaillir de son aigrette altière :
Sa plume sur son cou s'épaissit en crinière.
Chevalier belliqueux, de ses deux éperons,

Il défend ses plaisirs ou venge ses affronts.
Sa queue, en arc mouvant, sur son dos qu'elle embrasse
S'élève avec fierté, se recourbe avec grâce;
Et son plumage entier, qu'il lisse et qu'il polit,
Des rayons du soleil se peint et s'embellit.
On le dresse à la lutte, on l'instruit à la guerre :
Valeureux champion des cirques d'Angleterre,
Il combat pour son maître, et son triomphe heureux
A décidé le gain d'un pari hasardeux.
Tel est le jeune coq, vif, alerte, intrépide.

Modeste dans son air, la poule plus timide,
Chaste épouse, obéit; et, sans le demander,
Elle souffre l'époux qui doit la féconder.
Honteuse, elle se cache à la voix indiscrète
Dont le vainqueur bruyant proclame sa défaite :
De son sexe, en un mot, moins vive en ses humeurs,
Elle a la grâce aimable et les paisibles mœurs.

Un seul doit commander dans ce nombreux ménage :
Le coq veut être heureux, et l'être sans partage :
Tel Pompée autrefois ne souffrait point d'égal.
Trouble-t-on ses amours, malheur au coq rival!

Déjà les combattants, dans leur fougue bouillante,
Se dressent, l'œil en feu, la crête étincelante.
Tous deux, front contre front, se mesurent; tous deux
Se dardent dans le flanc leurs becs impétueux;
Semblent se ralentir, soudain se précipitent;
Se choquent à grand bruit, légèrement s'évitent :
Ensemble on se provoque, ensemble on s'assaillit.
En vain leur plume vole, en vain leur sang jaillit :
Leur éperon redouble et frappe plus agile.
Le sérail, en silence, autour d'eux immobile,
Les regarde; et ce prix des champions jaloux
Excite encor l'ardeur, enflamme le courroux.
L'un enfin (malheureux! que sa faiblesse entraîne)
A reculé d'un pas : c'en est fait, sur l'arène
Il roule, il se débat, défiguré, sanglant.
Le fier vainqueur poursuit son triomphe insolent;
Et, tout poudreux encor, prodigue de caresses,
Aux yeux de son rival emmène ses maîtresses.

La poule cependant du coq victorieux
A reçu dans son sein ce germe précieux
Qu'elle mûrit, féconde et reproduit sans cesse;
Et, bienfaitrice exacte à payer sa largesse
Qu'une coque fragile enveloppe et blanchit,
Du tribut coutumier chaque jour t'enrichit.

La vois-tu, promenant sa vague inquiétude,
Fuir le plaisir, rêver, chercher la solitude,
Et trahir sa langueur par de longs gloussements;
Hâte-toi, l'heure passe, et saisis les moments :
Son cœur est tourmenté du besoin d'être mère.

Que tes mains, de foin sec ou de paille légère,
Forment sa molle couche en un sombre réduit,
Impénétrable au jour, inaccessible au bruit.
La nature, en secret, signale sa puissance :
Elle aime le mystère, elle crée en silence;
Et, sous le voile encor, de son plus doux bienfait
Nous dérobe la cause en nous montrant l'effet.

Cependant sur ses œufs la couveuse s'installe,
Et, pour leur départir une chaleur égale
(Admirons de l'instinct les moyens tout-puissants),
De son pied les remue et les tourne en tout sens.

Ne fais rien au hasard; et, pour ce grave office,
Redoute la jeunesse étourdie et novice.
C'est grand dommage, hélas! cet âge est inconstant.
La vieillesse est bien pire : il faut choisir pourtant.
Ta poule, jeune encor, mais expérimentée,
Doit de cet heureux soin deux fois s'être acquittée;
Et le succès alors passera ton espoir.

Toute saison lui plaît : cependant, pour la voir
De poussins vigoureux marcher environnée,
Préfère le printemps, jeunesse de l'année,
Alors qu'étincelant de vie et de beauté
La nature sourit à la fécondité.

Durant vingt jours entiers, la poule sédentaire
Poursuivra constamment son labeur solitaire,
Esclave du devoir, insensible à la faim.
Le vingtième soleil cesse de luire enfin;
Les temps sont accomplis, et la prochaine aurore

Va voir le germe poindre et la famille éclore.
Même avant de percer le mur de son séjour,
Le poussin prisonnier, impatient du jour,
S'agite sourdement, s'organise, s'éveille
Et se fait, sous la coque, entendre à ton oreille.

Tout est prêt; le captif déjà de sa prison
Frappe à coups redoublés l'envieuse cloison,
S'efforce, brise enfin son attache dernière,
Et respire à la fois la vie et la lumière :
Il marche, il court d'abord, précoce adolescent;
Et l'homme si superbe, hélas! rampe en naissant!
. . . .

Quelquefois, ne suivant qu'un goût capricieux,
La poule cache au loin son nid mystérieux,
Réchauffe son larcin, le féconde, l'avive :
Du buisson sort un jour la famille furtive;
La mère te surprend, et t'offre avec fierté
Les fruits inattendus de sa maternité.

La poule, j'en conviens, parfois dénaturée,
Du devoir maternel rompt la chaîne sacrée;
Et, coquette asservie à ses goûts libertins,
Délaisse ses petits, devenus orphelins.
Qui donc protégera leur jeunesse isolée?

Saisis alors, saisis, parmi la troupe ailée,
Ce froid célibataire, inhabile au plaisir,
Du luxe de la table infortuné martyr.
Que son sein, se prêtant aux fils de l'infidèle,
Se plume sous ta main pieusement cruelle;
Et que, pour leur salut (supplice tout nouveau),
L'ortie aux dards brûlants ensanglante sa peau.
Impatient du mal dont l'ardeur le dévore,
Il les reçoit, les chasse et les reçoit encore.
Leurs retours si fréquents ont amorti ses feux;
Sa souffrance s'apaise, et leur duvet moelleux,
Remède salutaire au tourment qu'il endure,
De l'ortie adoucit la cuisante piqûre.

L'animal soulagé devient reconnaissant.
O merveille! pour prix du calme qu'il ressent,
Il guide sous tes yeux, il couvre de son aile

Ses bienfaiteurs chéris, sa famille nouvelle;
Et même, s'il le faut, courageux défenseur,
Les disputant au bec de l'oiseau ravisseur,
Il retrouve, malgré sa tragique disgrâce,
Quelque étincelle encor de sa première audace.
Mais bientôt, oubliant qu'il fut jadis époux,
Du sexe qu'il remplace il prend ce ton si doux,
Cet accent maternel, ce touchant caractère;
Avec grâce il remplit son nouveau ministère,
S'évertue à glousser, efféminé sa voix.
L'habitude et l'amour légitiment ses droits;
Et par ses soins heureux la troupe ranimée
Croit se cacher encor sous l'aile accoutumée.

Tel du sein maternel un enfant rejeté,
Dont la lèvre, au berceau, suce un lait acheté,
Pour mère, avec raison, prenant sa bienfaitrice,
N'aime, ne voit, n'entend, ne suit que sa nourrice.

Mais la poule infidèle est digne de pardon :
Qu'aisément je l'absous du crime d'abandon
Quand je la vois, au feu de ses ailes actives,
De la cane animer les pontes adoptives,
Contente de régir, fière de protéger
Ces fruits qu'elle a reçus d'un hymen étranger!
Dans cet emploi nouveau qu'elle a pour moi de charmes!
O tendresse inquiète! ô touchantes alarmes!
Ses nourrissons, à peine à la lumière éclos,
Du vivier de la ferme ont essayé les eaux;
Éperdue, elle court, s'agite, et sur la rive
Rappelle par ses cris la troupe fugitive;
S'éloigne tour à tour et s'approche du bord;
Va, fuit, revient sans cesse, et leur montre le port.
Mais sa voix maternelle en vain les sollicite,
Elle gourmande en vain leur étrange inconduite :
Les canetons légers, indociles enfants,
Se livrent à l'instinct, et nagent triomphants.

Ils abordent enfin; quels transports! quelle ivresse!
Elle a cru ne plus voir ces fils de sa tendresse :
Autour d'elle bientôt l'essaim s'est rallié :
Ils sont vivants encore, et tout est oublié.

N'attends pas qu'amoureux du sujet que je traite,
J'aille tout épuiser, fastidieux poète,
Et, traînant ton ennui de détail en détail,
Dire de chaque oiseau la femelle en travail.
La pintade, aujourd'hui luxe de mon domaine,
Habitante autrefois de la rive africaine;
La cane aux pas tardifs; l'oie, amante des eaux,
Qui fournit le duvet dont s'enflent tes carreaux,
Et cette plume encore, instrument du génie,
Qui traça les beaux vers du *Cid*, d'*Iphigénie;*
Cette poule étrangère, et qui, pour nos festins,
De l'Inde en nos climats transporta ses destins :
Du sein de l'œuf muet, toutes, quand vient le terme,
Ont dégagé la vie, ont affranchi le germe.
Partout le même instinct, partout les mêmes lois ;
Et tes essaims légers se meuvent à la fois.

Ils vivent; mais c'est peu : je dois encor t'apprendre
Les soins qu'il faut donner à cet âge si tendre.

D'abord, qu'un toit d'osier, où pénètre le jour,
Les reçoive, en naissant, soit leur premier séjour.
Sans changer de maison, changeant de domicile,
Ils suivent à ton gré l'édifice mobile.
Éclairés à demi, ces joyeux prisonniers
Croissent à la faveur des rayons printaniers.
Vainement dans la nue, où son vol se déploie,
L'épervier se balance, et médite sa proie;
Vainement rôde autour de l'osier protecteur
L'animal traître et doux, des souris destructeur.

Chez les oiseaux, ainsi que chez l'humaine espèce,
Prudence est rarement compagne de jeunesse.
Par un beau jour d'avril, en troupes rassemblés,
Vont se répandre au loin tes nourrissons ailés.
Ces bruyants étourdis, que leur mère accompagne,
Pour la première fois sortis dans la campagne,
Fêtent leur liberté par d'innocents ébats :
Jeunes aventuriers, qui n'aperçoivent pas
Que déjà dans les airs le brigand sanguinaire
Promène la terreur de son vol circulaire.
Une mère voit tout, ses yeux veillent toujours;
A l'aspect du péril qui menace leurs jours,

De l'aile et de la voix conjurant la tempête,
Elle frémit, va, court, vole, rien ne l'arrête,
Hâte les plus tardifs, les rassemble en courant :
Mais il faut une proie au vautour dévorant.
Le plus faible de tous, le plus chéri sans doute,
Du rempart maternel n'a pu s'ouvrir la route ;
Le monstre ailé s'abat, et, d'un bec assassin,
L'enlève, le déchire, et l'immole à sa faim.
Barbare, qui ravit les petits à leur mère !

L'infortunée, hélas ! gémit, se désespère :
Que lui font les enfants qu'elle n'a point perdus ?
Elle n'avait de fils que celui qui n'est plus.

Ils échappent bientôt aux périls du jeune âge,
Bientôt ce doux coton va devenir plumage ;
Ces ailes, dont à peine on voit les bouts naissants,
Se croisent sur leur dos, et protégent leurs flancs.
Tes peuplades, sans guide, errent à l'aventure,
Et déjà dans les champs vont chercher leur pâture.

C'est le prix de tes soins ; approche, viens jouir :
Des plumages divers l'aspect va t'éblouir.
Ne m'abandonne pas, muse, sois-moi fidèle ;
Que mon vers ait l'éclat dont le paon étincelle ;
Que je sois peintre aussi ; puissent, sous mes pinceaux,
Des pompes du sujet s'embellir mes tableaux !

L'astre du jour se lève, et sa clarté naissante
Colore tout à coup cette scène vivante ;
De tes hôtes ailés peint les riches habits ;
Ici, prodigue l'or ; là, jette le rubis ;
Revêt d'un doux éclat la pintade azurée ;
Émaille du faisan la parure dorée.
Qui n'admire surtout, malgré ses cris aigus,
L'oiseau sur qui Junon sema les yeux d'Argus,
Alors que de sa queue, au soleil étalée,
Il déploie, en tournant, la splendeur étoilée ?
Regarde le dindon, jaloux du même accueil,
Avec moins de beauté, mais avec plus d'orgueil,
Montrer stupidement, de soi-même idolâtre,
Et son fanon de pourpre, et sa tête bleuâtre.
Ici, l'épais canard, traînant sa pesanteur,

Sus ses pieds raccourcis se meut avec lenteur;
Là, s'agite à grand bruit et lourdement s'envole
L'aquatique animal sauveur du Capitole :
Ailleurs, la poule, aimable en sa légèreté,
Belle de modestie et de simplicité,
Répand son charme heureux et sa grâce animée;
Le coq se dresse, fier de sa crête enflammée,
Et, regrettant en vain ses honneurs éclipsés,
Le chapon, tout honteux, passe les yeux baissés.

Laissons à la grandeur, laissons à l'opulence
De ces oiseaux pompeux la stérile apparence.
Le secret du bonheur est de savoir choisir
Ce qui fait la richesse ensemble et le plaisir.
Dans ces groupes légers, multipliés en foule,
Soigne donc, avant tout, et le coq et la poule.

A cette préférence, à l'honneur de ce choix,
Quel autre que le coq a de plus justes droits:
Soit qu'aux joutes d'amour athlète infatigable
Il féconde, en jouant, la poule inépuisable;
Soit que, durant la nuit, son utile réveil
Partage en temps égaux et règle ton sommeil;
Ou que, l'obscurité couvrant les airs encore,
De son chant prophétique il révèle l'aurore?

Et s'il était besoin de ce charme étranger,
Charme antique et réel encor que mensonger;
Mêlant la fiction à ses traits véritables,
Le coq peut s'embellir du prestige des fables.
. . . .

Plus digne de tes soins et plus utile encor,
La poule est ta ressource et ton vivant trésor;
Elle t'ouvre son sein, nourricière constante,
Et jamais son tribut n'a trompé ton attente :
Retour d'un grain de mil pour elle dépensé.
Vois la fermière, au jour par Mercure fixé,
Rassemblant dans l'osier les dons de la semaine,
Les porter, sur sa tête, à la cité prochaine;
Et le soir, haletant sous un autre fardeau,
Des présents de la ville enrichir le hameau!

Que me fait le vain bruit du faux censeur qui gronde?
Honneur, trois fois honneur, volatile féconde,

Toi dont le nom rappelle à nos cœurs attendris
Le souhait paternel du meilleur des Henris !
Deux siècles ont passé : faut-il qu'en son ménage
Le pauvre encor t'attende et rêve ton image,
Tandis qu'à ses festins le riche somptueux
Sent naître, en te voyant, ses dégoûts fastueux !
Mais si le laboureur, que ta présence enchante,
Ne te voit qu'aux grands jours sur sa table indigente,
Par toi le nègre au joug, dans un autre univers,
Sentait moins son malheur, et consolait ses fers :
Heureuses régions, naguère si peuplées,
Par le fer et la mort aujourd'hui désolées !

Là, le noir Africain; à peine révolté,
En commençant d'être homme est sans humanité.
Sous les fouets meurtriers de maîtres inflexibles,
S'amassaient lentement des vengeances terribles.
Esclaves, qu'ont lassés tant d'affronts solennels,
Nous fûmes sans pitié, mais vous êtes cruels.
Que dis-je ! ce long cours de forfaits exécrables
Absout vos oppresseurs, et vous fait seuls coupables,
Vous que le meurtre enivre et ne peut assouvir,
Qu'il faut exterminer, ou qu'il faut asservir.
Entre deux ais serrés, sous la dent de la scie,
Des Français, par lambeaux, la chair palpite et crie.
La torche incendiaire et le fer à la main,
Je vois, je vois encor tout ce peuple inhumain,
Haletant de carnage et de carnage avide,
Joindre le crime au crime, et, d'un geste homicide,
Contre des fugitifs sur les flots échappés
Tournant sa vaine rage et ses poignards trompés,
Les effrayer du moins de l'aspect des supplices,
Et maudire les mers de leur salut complices.
Tel un loup furieux, de butin affamé,
Qu'on chasse encore, à jeun, d'un bercail alarmé,
Hurle les longs regrets de sa rage impuissante,
Se retourne en grondant, et mort sa proie absente.
. . . .

Loin, loin ces souvenirs qui souillent mes tableaux !
Ma muse avec transport a revu ses oiseaux.
O mes oiseaux chéris ! tribus intéressantes,
Mon penchant me ramène à vos mœurs si touchantes.

Le remords n'a jamais troublé votre sommeil :
Quelles paisibles nuits ! quelle joie au réveil !

Déjà l'aube blanchit ; et l'étoile dernière,
Dans les cieux, par degrés, voit pâlir sa lumière :
L'aurore va rouvrir le règne du travail ;
Tout s'éveille à la fois, la ferme et le bercail,
Et la vache pesante encore agenouillée,
Et le pinson léger sous la verte feuillée.

A ce bruit, au signal de l'astre radieux,
Dont un rayon naissant vient effleurer ses yeux,
Du réveil général la troupe ailée instruite
Dans son réduit étroit se tourmente, s'agite.
Ces chantres, empressés de mêler leurs concerts
A l'hymne de la terre, au cantique des airs,
Du toit qui les reçut avant la nuit obscure,
Assiégent, à grand bruit, la jalouse ouverture ;
Et leur voix, provoquant les échos d'alentour,
A travers les barreaux a salué le jour.

Qu'elle est lente à leur gré, qu'ils la trouvent tardive,
La main qui se refuse à leur ardeur captive !
Le doux bruit du loquet, long-temps importuné,
Vient enfin réjouir l'essaim emprisonné.
Un verrou reste encor, qui, trois fois indocile,
Trois fois tourne, en criant, sur la porte immobile.
Plus d'obstacle ; tout cède : ô doux aspect ! soudain
La fermière a paru l'abondance à la main.
Tes captifs affranchis de l'obscure tourelle
S'élancent, à sa voix se pressent autour d'elle ;
Convives affamés, au banquet confondus,
Se disputent les grains sur le sol répandus ;
De cette sage main, qu'ils nomment ennemie,
Accusent, en grondant, l'avare économie ;
Du geste et du regard suivent ses mouvements,
Espèrent, sont trompés, sollicitent long-temps.
D'un saut inattendu, léger d'impatience,
Sur le crible bruyant le plus hardi s'élance :
Celui-ci, trop discret, par une longue faim
Expîra tout le jour le jeûne du matin :
Ceux-là, plus effrontés, usurpateurs avides,
Volent impunément la part des plus timides :

Tandis que, bec à bec, deux champions rivaux,
Pour un grain disputé, combattent en héros.
Sur cette terre ainsi faut-il qu'on se déchire,
Là pour un grain de mil, ici pour un empire?
Chez les oiseaux, du moins, ces guerres, ces combats
Cessent au même instant que cesse le repas.

Plus d'ennemis alors; tout se réconcilie :
La discorde s'apaise, et la haine s'oublie.
Pour charmer ton réveil, tout ce peuple content
Commence en ton honneur son ramage éclatant :
Concert tumultueux de cent voix différentes,
Vives ou sans gaîté, sourdes ou glapissantes.
Tels ne sont point ces airs au théâtre chantés,
Applaudis par le goût, savamment concertés,
Où des tons ennemis l'heureuse antipathie
Forme le juste accord où tend chaque partie.
Le cri de tes oiseaux, pour Garat sans douceur,
Ne te plaira pas moins : tout plaît au possesseur :
Tu dis à leurs concerts qui chaque jour reviennent :
Cet orchestre est à moi, ces chantres m'appartiennent.

La Nature est leur guide, et l'instinct est leur loi :
Chaque sexe a ses mœurs, ses devoirs, son emploi.
Le mâle, sans abus exerçant la puissance,
Unit force et douceur, orgueil et complaisance;
Tantôt, monarque heureux, promène avec fierté
Sa royale grandeur, sa noble majesté;
Tantôt, pour oublier les soins d'un rang suprême,
Descend dans son ménage, et jouit de lui-même.
Cet insecte caché, cet invisible grain,
Vainement enfouis, jailliront du terrain
Que son bec a fouillé, que son pied éparpille,
Pour nourrir sa compagne et sa jeune famille.
Plus touchante à tes yeux, la femelle à son tour,
Prodige de tendresse, et modèle d'amour,
Regarde ses petits becqueter la pâture,
S'abstient discrètement de toute nourriture;
Sans peine à ce régime elle s'assujettit,
Commande à ses besoins, dompte son appétit.
O devoir d'une mère! ô douce servitude!

Comme elle erre autour d'eux avec inquiétude!
Le moindre bruit pour elle est un bruit menaçant.

Sa frayeur les rassemble avec un cri perçant.
Elle les couvre tous du rempart de ses ailes,
Et semble leur conter ses transes maternelles.

Le jour, la nuit, pour eux que de périls divers!
Il en est sur la terre, il en est dans les airs.
Mille ennemis cruels, enfants du brigandage,
De ces objets chéris font un affreux carnage.
Crains la fouine avide; et mets au même rang
La belette qui boit leur vie avec leur sang.
Conjure du vautour les atteintes subites,
Et du renard trompeur les ruses hypocrites.

Plus dangereux cent fois, cent fois plus meurtrier,
Ce mal qui de la poule assiége le gosier.
La malheureuse, en proie aux douleurs qu'elle endure,
Repoussant la boisson, dédaignant la pâture,
Meut à peine son corps de maigreur affaibli :
Sa plume se hérisse, et sa crête a pâli.
Elle souffre; il suffit : la ménagère habile,
Qui voit tout, qui sait tout, saisit la volatile,
S'apprête, et, détachant cette pointe d'airain
Qui tient assujetti le tissu de son sein,
L'enfonce, et de l'oiseau, sous sa langue épaissie,
Va chercher sans pitié la membrane durcie.
O du fer douloureux secourable rigueur!
La poule dans l'instant retrouve sa vigueur :
Déjà de son gosier elle a repris l'usage,
Et la docte intendante admire son ouvrage.

Que cette ménagère est donc rare à trouver!
Si tu l'as rencontrée, il faut la conserver.
Elle est laborieuse, attentive, économe :
Son peuple est dans ta cour; ta cour est son royaume.
Elle parle; on l'entend. Vingt fois par jour ses pas
Font le tour assidu de ses petits états.
Sa voix tantôt caresse, et tantôt réprimande :
Il faut qu'on obéisse; elle aime qu'on dépende.
De sa troupe, avec soin, les yeux toujours ouverts,
Elle inspecte, en passant, les pelotons divers.
Dans un dernier appel, quand revient la nuit sombre,
Son œil les compte encore, et s'assure du nombre.
Par elle au potager nul débris ne se perd :

Pour nourrir ses sujets tout est bon, tout lui sert.
La laitue en bouton, qui s'allonge et s'effile,
Et du chou si commun la dépouille inutile,
Rebut du jardinier, deviennent, sous ses mains,
L'ordinaire aliment des volages essaims :
Ainsi tout, par ses soins, et prospère, et s'emploie.

De tes oiseaux surtout quelle serait la joie,
Si, dans l'heureux enclos par leur troupe habité,
Ta main officieuse avait exprès planté
L'arbre dont les rameaux, sans le secours de Flore,
Se couvrent de ces fruits que la pourpre colore,
Et qui, loin du midi, sans goût et sans saveur,
De l'antique Marseille empruntent leur faveur !
Tes hôtes, attirés sous l'utile feuillage,
Y trouvent à la fois l'aliment et l'ombrage;
Et, repus à loisir de ces fruits nourriciers,
Ne seront plus autant à charge à tes greniers.

Mais ces légumes vains, ces criblures légères
D'un fruit qui n'a qu'un temps les douceurs passagères,
Ce modeste repas du soir et du matin,
Tous ces mets, en un mot, que, pour tromper leur faim,
L'économie invente et sait mettre en usage,
Les font vivre, et c'est tout : il te faut davantage.

Veux-tu voir ces oiseaux, sur ta table, à ton gré,
Étaler à l'envi leur embonpoint doré,
De ceux que ton arrêt condamne au sacrifice
Il faut, loin du tumulte, établir l'édifice :
Qu'un jour faible et douteux avec l'obscurité
S'y mêle, et cependant ne soit pas la clarté;
Sous le même verrou, là, tes hôtes tranquilles,
Oubliant le soleil et leurs ailes agiles,
Cénobites oisifs, par aucun bruit distraits,
S'engraissent en silence, espoir de tes banquets.
La vieille ménagère a compté leurs journées :
Ils attendent en paix, victimes destinées
A périr tour à tour sous le même couteau.
Et nous, que la Nature a soumis au tombeau,
Humains infortunés, peuple jaloux de frères,
Nous aigrissons de fiel nos communes misères !

Qu'il te suffise ici de l'usage adopté :
La routine est ta loi, guerre à la nouveauté.
Loin ces mets recherchés, ces pratiques bizarres;
Plus loin, plus loin encor ces procédés barbares
Qui frappent la victime avant le coup mortel :
Jeux sanglants où se plaît un luxe trop cruel !
Toi, ris de tous ces arts; toi, sans vouloir connaître
Ces secrets meurtriers, vantés à tort peut-être,
Préviens de tes reclus et la soif et la faim;
Renouvelle leur eau, prodigue-leur le grain :
Surtout, qu'en leur logis la propreté soigneuse
Fasse, tous les matins, sa ronde rigoureuse :
Méthode toujours sûre. Ainsi je te réponds
Que le Mans même alors envîra tes chapons.

Que ne m'est-il permis de nommer sans bassesse
Cet immonde animal, hôte d'une autre espèce,
Qui pourtant, sous tes yeux, et dans le même enclos,
S'engraisse à ton profit, ainsi que tes oiseaux:
Dans le limon infect de la mare bourbeuse
Plonge avec volupté sa croupe paresseuse ;
Quadrupède vorace, et non moins indolent,
Broie, à demi couché, la châtaigne ou le gland;
Satisfait s'il se roule, et s'il gronde, et s'il mange;
Et, mort, fait oublier qu'il vécut dans la fange !
Cet objet de dégoût est l'honneur, à la fois,
Et des banquets du pauvre, et des festins des rois.

Ce gardien surveillant, ce fidèle portier
Aura près de ton toit son toit hospitalier.
Pour qu'il soit vigoureux, pour qu'il soit redoutable,
Nourris-le chaque jour des débris de ta table :
Qu'il puisse repousser, robuste défenseur,
Et l'assassin nocturne, et le loup agresseur;
Et lorsque, malgré lui, les longs travaux et l'âge
Auront dompté sa force et vaincu son courage,
Qu'en son malheur présent ses services passés
Te trouvent généreux et soient récompensés.
Respect à ses vieux jours. Que ta reconnaissance
Avec le même égard traite son impuissance :
Qu'il te souvienne alors que ce vieux serviteur
De ton rustique toit fut long-temps protecteur;
Qu'abattu maintenant, qu'autrefois si terrible,

Il fit la sûreté de la ferme paisible.
De tes jeunes enfants il a vu le berceau :
Compagnon de leurs jeux, que de fois, sous l'ormeau,
Il livra, sans défense, à leur troupe charmée
Ses ongles indulgents, sa gueule désarmée !

A ces traits si touchants, que tes yeux ont pu voir,
Qui te parlent pour lui, qui doivent t'émouvoir,
Viennent se joindre encor les souvenirs antiques
Et des siècles sacrés, et des temps héroïques :
C'est le jeune Tobie à sa mère annoncé
Par le chien précurseur qui l'avait devancé,
Alors que, pour épouse, au sein de sa famille
Du juste Raguel il emmenait la fille :
C'est Ulysse, jouet du sort injurieux,
Revoyant à la fin son Ithaque et ses dieux,
Et le fidèle Argus, dont il nourrit l'enfance,
Frappé de cette voix, après vingt ans d'absence,
Qui vers son maître encor, tout vieux et languissant,
Se traîne, et meurt de joie en le reconnaissant.

Ainsi donc, te faisant un plaisir d'une dette,
Au chien qui te servit accorde une retraite :
Que dans la ferme enfin, oisif et respecté,
Il meure de vieillesse et de caducité.

Et si je ne craignais de passer les limites
Qu'en un sujet borné ma muse s'est prescrites,
Peut-être que, cédant à l'attrait du désir,
J'étendrais au delà mes vers et mon loisir :
De détail en détail, mon Apollon, peut-être,
Parcourrait en entier le domaine champêtre.
Que d'êtres animés, que de tableaux touchants
Revivraient tour à tour, reproduits dans mes chants !
On verrait, dédaigneux du sein de l'étrangère,
L'agneau bêlant, le soir, reconnaître sa mère.
La vache, qui blessait nos yeux si délicats,
Au toit accoutumé retournant pas à pas,
M'apporterait, tardive et se traînant à peine,
L'ordinaire tribut de sa mamelle pleine.
Dans un vase, aux longs flancs, le lait emprisonné,
A l'aide d'un cylindre en tous sens promené,
Sous la rapide main de la laitière agile,
S'épaissirait en crème onctueuse et ductile,

Ou, pressé dans le moule avec plus de lenteur,
Durcirait pénétré d'un sel conservateur.
Quelquefois, m'égarant au doux pays des fables,
Je mêlerais au vrai leurs mensonges aimables;
L'homme s'endort bientôt à l'ennui des leçons :
Dans ces chèvres broutant la ronce des buissons,
Je croirais voir encor l'immortelle Amalthée;
Mes abeilles viendraient des ruches d'Aristée;
Et ces ramiers bruyants, du faîte de leurs toits,
Pour le char de Vénus, descendraient à ma voix.

Mais qu'osé-je entreprendre, et quelle est mon audace!
Dans cet immense champ que ma pensée embrasse,
Et Virgile et Vanière ont tous deux moissonné :
Vanière a tout décrit, Virgile a tout orné.
Poëtes de Palès, que Palès même inspire,
J'écoute vos concerts, je me tais et j'admire :
Heureux si de mon luth les accords imparfaits
Pouvaient être entendus sur le Pinde français!

FIN DES OISEAUX DE LA FERME.

PRATIQUE.

I.

FÊTE ANTIQUE DE CÉRÈS.

Tibulle invite *Cérès et Bacchus à ceindre leurs fronts d'épis dorés et de grappes rougies.* Il veut *que les champs reposent avec le laboureur.*

> Bacche, veni, dulcisque tuis è cornibus uva
> Pendeat, et spicis tempora cinge, Ceres.
> Luce sacrâ requiescat humus, requiescat arator, etc.

Et pourquoi commande-t-il ce repos sacré ? Parce que tel est l'usage antique.

> Ritus ut à prisco traditus exstat ævo.

Remarquez bien que les chantres aimables de l'amour, comme les plus sages législateurs, attestent aussi les pratiques du vieux temps.

Au reste, Tibulle est un casuiste très-sévère : il veut *qu'on vienne avec un cœur chaste aux fêtes publiques ;* il repousse d'un ton indigné *tous ceux qui, la veille, n'ont pas oublié Vénus :*

> Vos quoque abesse procul jubeo, discedite ab aris,
> Queis tulit hesternâ gaudia nocte Venus.

Il nous apprend ailleurs que, dans ces grandes solennités, Délie se condamnait à la retraite. Il la peint consultant tous les jours les prêtres d'Isis, les devins juifs, les augures latins ; il parle autant de la piété crédule que de l'amour de sa maîtresse, et c'est pour cela qu'il la chérissait peut-être. Dans tous les temps et dans tous les pays, le culte de l'amour est un peu superstitieux ; quand il cesse de l'être, tous ses enchantements sont finis.

« Dieux de nos pères, s'écrie le poète, nous purifions nos champs » et nos pasteurs. Écartez tous les maux de nos foyers. »

> Dî patrii, purgamus agros, purgamus agrestos :
> Vos mala de nostris pellite limitibus.

Mais, pour mériter la faveur des dieux des champs, il a soin

reconnaître et de chanter les bienfaits dont ils ont déjà comblé les hommes :

« Ces dieux instruisirent nos ancêtres à calmer leur faim par des » aliments plus doux que le gland des forêts, à couvrir une cabane » de chaume et de feuillage, à soumettre au joug les taureaux, et à » suspendre le chariot sur la roue. Alors les fruits sauvages furent dé- » daignés, on greffa le pommier, les jardins s'abreuvèrent d'une eau » fertile, » etc.

His vita magistris
Desuevit quernâ pellere glande famem.
Illi etiam tauros primi docuisse feruntur
Servitium, et plaustro supposuisse rotam.
Tunc victus abiere feri, tunc insita pomus,
Tunc bibit irriguas fertilis hortus aquas.

Cette harmonie est pleine de grâce. Les vers de Tibulle retentissent doucement à l'oreille, comme les vents frais et les douces pluies de la saison qu'il décrit. Mais tant de gravité religieuse ne dure pas longtemps : le poète élégiaque reprend bientôt son caractère. Il place le berceau de l'amour dans les champs, au milieu des troupeaux et des cavales indomptées. De là, il lui fait blesser l'adolescent et le vieillard : et, cédant de plus en plus au délire qui l'emporte, il peint *la jeune fille qui trompe ses surveillants, et qui, d'une main incertaine et d'un pied suspendu par la crainte, cherche la route qui doit la conduire au lit de son amant :*

Hoc duce custodes furtìm transgressa jacentes
Ad juvenem tenebris sola puella venit,
Et pedibus prætentat iter suspensa timore,
Explorat cæcas cui manus ante vias.

Ce petit tableau est achevé, mais le culte de la chaste Cérès est déjà bien loin. Quand Tibulle écrivait ces vers, Délie sortait vraisemblablement de sa retraite pieuse et revenait auprès de lui. Le poète au moins se hâte de faire descendre la troupe des Songes, et le Sommeil avec ses ailes rembrunies :

Postque venit tacitus fuscis circumdatus alis
Somnus, et incerto Somnia nigra pede.

II.

VIE DU PHILOSOPHE ET DE L'HOMME DE LETTRES.

Horace nous a laissé le tableau de la vie indépendante. — Sa maison, située à Tibur dans le pays des anciens Sabins, réunissait les qualités que les Romains cherchaient le plus, la salubrité, la fraîcheur et une belle végétation; elle dominait une vallée couverte de bois, d'où l'on entendait le bruit de la source Albunea, et l'Anio ou le Teverone, qui se précipitait sur des rochers. Satisfait de ce séjour, qu'il tenait des bienfaits de Mécène, il ne demandait plus rien à son ami : quelques champs labourables, un jardin, une source près de l'habitation, un petit bois, tels avaient été ses désirs, et les dieux lui avaient accordé davantage.

C'est là qu'errant au milieu des vergers arrosés de mille ruisseaux, ou dans le bois sacré de Tibur, il composait ses éloges de la campagne, ses satires sur Rome, et ses préceptes pour les poètes. Là il chantait Lalagé au doux sourire, au doux langage; ou bien Chloé, pour laquelle il aurait voulu mourir si les dieux avaient consenti de la préserver à ce prix. Quelquefois, accablé par la chaleur, il appuyait sa tête sur un rocher couvert de mousse, et s'endormait à l'ombre d'un chêne antique et au bruit d'une source qui tombait lentement du milieu des rochers. Le soir, assis sous le portique de sa maison avec quelques amis du voisinage, il faisait des repas que les dieux auraient enviés. « Jeunes gens, disait-il à ses esclaves, apportez des parfums et des roses, faites-nous des couronnes de myrte; dites à la belle *Neera* de venir nous trouver, et de nouer de fleurs ses beaux cheveux! mais surtout apportez de mon vieux vin de Cæcube, supérieur à celui des pontifes. Mes amis, videz cette amphore; elle est née en même temps que moi, sous le consulat de Manlius : buvons sans crainte, le vin adoucit les chagrins des sages et rétablit l'espérance dans les cœurs abattus; et pourquoi songerions-nous aux peines de la vie! Déjà la nuit du trépas s'avance, les ombres des mânes errent autour de nous, tôt ou tard il faudra se rendre au palais de Pluton, et de tous les beaux arbres que nous avons plantés le cyprès seul suivra son maître. »

III.

QUELQUES PRÉCEPTES SAGES.

Le poème du *Jardin*, du *Potager* et du *Verger* est rempli de détails ravissants. Ces beaux vers de M. de Fontanes, si gracieux et si

élégants, remontent à sa jeunesse ; il les a retouchés dans toute la pureté de son goût, et lorsqu'il a quitté définitivement les grandes places pour cette vie sans faste mais soignée de la retraite. Ses corrections sont exquises ; lorsque les premiers vers de l'ancien président du Corps Législatif nous reviennent à la mémoire, nous le remercions par la pensée de tout ce qu'il a fait dans les nouveaux pour embellir ce sujet charmant qui a toutes les sympathies du sage. —Nous citerons quelques fragments du bel ouvrage de M. de Fontanes, dont la bienveillance est pour nous un si doux souvenir, et nous les citerons en reproduisant, après plus de quarante ans, deux poèmes de ce genre par M. Lalanne dont M. de Fontanes a signalé lui-même les beautés dans le *Mercure de France.* Ces derniers vers étaient presque oubliés ; et il a fallu que notre voix allât rechercher dans une petite ville des Pyrénées l'autorisation de M. Lalanne, qui, après avoir écrit facilement ces deux petits poèmes pleins de charme, n'a pas voulu aller plus loin et s'est arrêté à trente pages de vers.

Tous les poèmes de M. de Fontanes, tous ses écrits d'élite en prose ont été réunis par un critique supérieur, M. de Sainte-Beuve, dans une belle édition en deux volumes in-8°. On lui donnera une place dans les bibliothèques les plus sévèrement choisies ; car, comme poète et comme prosateur, M. de Fontanes a été un des modèles modernes les plus achevés.

Nous commencerons par quelques vers du *Jardin.* Ce langage, ces charmants détails profitent à tous les esprits.

Le terrain est choisi : vous l'ornerez sans art.
Dans le hameau voisin s'offriront au hasard
Mille décorateurs de votre enclos rustique ;
Des artistes fameux dédaignez la critique.
Le manœuvre, en vos champs nourri dès le berceau,
Sait élever la plante, aligner l'arbrisseau ;
Prête aux buveurs l'abri d'un plane ou d'une treille,
A côté du parterre ouvre un toit à l'abeille,
Dirige une eau féconde, et, par des soins constants,
Charge de fruits l'automne, et de fleurs le printemps.
Eh bien ! il trace alors une image fidèle
Du jardin dont Virgile esquissa le modèle.
C'en est assez pour vous, car vos champêtres dieux
D'un éclat étranger ne sont point envieux.
Vous ne chercherez point sous les brûlants tropiques
Ces arbres ignorés des poètes antiques ;
Et qu'avez-vous besoin que des champs du Midi
Une nouvelle Flore, au pinceau plus hardi,
Vienne orner à grands frais vos humbles avenues

D'un luxe de couleurs dans nos champs inconnues ?
La flore de l'Europe est-elle sans appas ?
C'est aux champs paternels, où s'égarent vos pas,
Que de ses plus beaux dons la nature dispose,
Elle nous accorda Philomèle et la rose.

LE POTAGER.

Du solitaire enclos par le sage habité
La première parure est la fertilité ;
Avant de plaire aux yeux, il faut qu'il vous nourrisse.
Irez-vous, de l'usage écoutant le caprice,
Bannir loin du regard, par d'injustes dédains,
Les dons du potager, vrai luxe des jardins ?
Le bon Alcinoüs en gémirait sans doute.
Un héros que Pallas conduisait dans sa route
Et dont la Grèce entière écoutait le conseil,
Ce voyageur qu'aima la fille du Soleil,
Ulysse est ébloui par la pompe soudaine
De quatre arpents féconds qu'arrose une fontaine.
O jours du premier âge ! ô vénérables mœurs !

Osez donc, en dépit de nos fausses grandeurs,
Du potager modeste anoblir la roture.
Le riche, dédaignant une utile culture,
N'a que les vains plaisirs de l'orgueil satisfait ;
Ah ! le jardin du pauvre est seul riche en effet.

Quand sur l'aride sein des plaines déjà nues
L'automne redescend, couvert d'épaisses nues,
Et de ses noirs brouillards verse l'humidité
Au sol qu'avaient durci les chaleurs de l'été,
Jardinier, hâte-toi : la terre complaisante
Alors s'ouvre sans peine à la bêche pesante :
Creuse et tourne vingt fois, creuse et retourne encor
L'espace où de tes plants doit germer le trésor.
Détruis avec le fer, et le gazon rebelle

Qui sous la dent du chien toujours se renouvelle,
Et le rampant lichen qui croît de toutes parts,
Et le hideux chardon hérissé de ses dards.
Poursuis, et que la glèbe, en cent monceaux brisée,
A l'air qui la mûrit long-temps reste exposée;
Qu'elle endure en décembre et la glace et le nord;
Aux germes malfaisants le froid donne la mort,
Et l'hiver rajeunit la campagne flétrie
Sous les nitres féconds dont la neige est pétrie.

L'hiver fuit; le terrain prend un aspect nouveau,
Partout il s'aplanit sous le même niveau,
Et de larges carrés en distances égales
Sont d'un sentier étroit coupés par intervalles.
Là croît le potager : sa parure est sans frais,
Et la propreté seule en fera les apprêts.
Apportez-moi ces grains, ces herbes, ces racines,
Aliment et trésor des chaumières voisines;
Long-temps l'orgueil du vers a craint de les nommer,
Aujourd'hui je les chante et je veux les semer.
Oui, sans honte, à mes yeux, que l'oseille verdisse,
Que l'épaisse laitue en croissant s'arrondisse,
Que la courge flexible et semblable au serpent
Erre en plis tortueux et s'allonge en rampant,
Et que l'humble lentille, autrefois si vantée,
Des champs du Levantin soit ici transplantée.
La fève dont la tige aime l'eau des marais,
Chez moi, de Pythagore a bravé les arrêts.
L'ail s'annonce de loin : pardonne, aimable Horace!
Thestitis aux bras nus, sans craindre ta menace,
Exprime en le broyant de piquantes saveurs
Qui raniment le goût et la soif des buveurs.
Dirai-je le persil dont nos mets s'assaisonnent,
Et le thym qu'en leur vol les abeilles moissonnent,
Le cresson qui des eaux recherche le courant,
Et l'ache, et le cerfeuil aux esprits odorants?

Une graine est précoce, une autre est plus tardive;
Tout naît au temps marqué sous ta main attentive.
Le pois, se confiant aux premières chaleurs,
Autour de longs appuis monte, et suspend ses fleurs.
Dans une enceinte à part des fosses sont creusées:
Là, comme en un berceau, par ta main déposées,

Les semences, trois ans, mûriront en secret;
Du quatrième été quand l'astre reparaît,
L'asperge en s'allongeant livre enfin ses prémices,
Et promet à ton goût de nouvelles délices.
Son fruit, grâce à tes soins, peut renaître vingt ans.

Tout l'éclat d'un parterre expire en peu de temps;
Un soleil, une aurore en flétrit la richesse;
L'éclat du potager reverdira sans cesse.
Ses fleurs ont moins d'attraits; leur sein, moins émaillé,
Des sept rayons d'Iris ne s'est point habillé;
Mais leur couleur moins belle en est moins fugitive;
Zéphyr les aime aussi, Flore aussi les cultive;
Leur calice en s'ouvrant boit les eaux du matin.
O vous qui présidez à leur humble destin,
Divinités des champs, n'en soyez point confuses!
Le chou, dont le nom seul faisait rougir les Muses,
Oubliant leurs mépris, de tributs toujours verts,
Ainsi que les étés enrichit les hivers.

Il est un végétal peut-être plus utile
Qu'un voyageur anglais au milieu de son île
Du fond de l'Amérique a jadis transporté;
Il étonne les champs par sa fécondité,
Du refus de Cérès souvent nous dédommage,
Et doit même avec elle obtenir notre hommage.

Mortels, qui d'un faux luxe êtes souvent épris,
Ces herbes que vos pieds foulent avec mépris,
Plus que l'or et le fer, ont fait vos destinées.
Triptolème, en semant ses graines fortunées,
Vit naître et la patrie, et les mœurs, et les lois;
La vigne au bord du Tibre appela les Gaulois;
Vingt peuples, sur les mers affrontant la tempête,
Vont du miel d'un roseau disputer la conquête;
Souvent un végétal trouvé dans les déserts,
Un arbuste, un seul fruit, peut changer l'univers.

Sous des astres divers doit fleurir chaque tige;
Aux humbles végétaux que votre main dirige,
Au sol qui les nourrit dispensez avec choix
Les propices aspects et du jour et des mois.
Varions leur culture, interrogeons la terre,
Et n'en tirons jamais qu'un tribut volontaire.

Quels sont ces souterrains qui craignent de s'ouvrir,
Où le printemps caché s'attriste de fleurir?
Pourquoi tous ces fourneaux renouvelés sans cesse,
Qui du frileux été raniment la paresse?
La nature en gémit, et ne vend à grands frais
Que des fleurs sans parfum et des fruits imparfaits.
Chaque mois à son tour vous porte ses offrandes,
Et j'attends son tribut sans hâter mes demandes.
Sous ses tièdes abris qu'on façonne avec art,
Un printemps éternel féconde mon regard.
J'aime à suivre l'année en ses métamorphoses;
C'est au mois de l'amour que sied l'éclat des roses;
Et même de l'hiver la lugubre couleur
Prête un charme de plus à la naissante fleur.

O pâtre industrieux, rustique Columelle,
La marche des saisons est ta règle fidèle:
Et tu sais, en dépit des injures de l'air,
Dérober quelquefois des faveurs à l'hiver.
Jamais dans ton jardin la bêche n'est oisive;
Le sol infatigable en tout temps se cultive;
Tes plants sont toujours verts, leurs dons toujours nouveaux.

L'art des engrais peut tout : une couche allongée
D'un fertile terreau par vos mains est chargée;
Vers les feux du midi qu'elle tourne ses flancs;
Sous la cloche de verre enfermez-y vos plants :
Ainsi, leur frêle enfance échappe à la froidure.
Sont-ils trop resserrés dans cette humble clôture,
Sous de larges châssis rangez-les avec soin :
De secours assidus leur faiblesse a besoin.
L'œil suivra leurs progrès : ces prisons transparentes
Doublent de Sirius les flèches pénétrantes;
Et là, comme à travers un miroir enflammé,
Se mûrit le contour du melon parfumé.

Dès que l'été revient, que de soins il t'impose!
Ton jardin va périr si ta main ne l'arrose.
Venez, secourez-nous, sortez de vos roseaux,
O Nymphes, dont la fable a peuplé les ruisseaux!

Sans vous rien ne fleurit : désaltérez vos plantes,
Quand l'été courbera leurs têtes languissantes.

Vous paraissez : la terre étend ses verts tapis,
Le laboureur content voit s'enfler les épis,
L'arbre étend ses rameaux, la vigne au loin bourgeonne,
Et septembre a doublé l'honneur de sa couronne.

Hélas! combien gémit le triste possesseur
Qui, d'une eau nourricière implorant la fraîcheur,
Voit de ses jeunes plants se faner l'espérance!
Tout périt, ô regrets! que de fois en silence
Il tourne vers la nue un regard attristé!
Comme des jours sereins il maudit la beauté!

Loin de nous ces malheurs! cherchez à reconnaître
L'onde que sous vos pieds le sol cache peut-être;
Mais, pour la découvrir, on interroge en vain
Le coudrier qu'agite une trompeuse main.
Laissez à Thouvenel, à la foule indiscrète
Consulter de Bléton l'impuissante baguette.

Qui nous dévoilera le cours secret des eaux?
Si les fleuves fameux et fiers de leurs berceaux
Tombent de la montagne et sont nés près des nues,
Combien d'autres, cachant leurs urnes inconnues,
Habitent sous la terre, et, sans bruit dans leur cours,
Errent de veine en veine en ses profonds détours!

Trop heureux qui découvre une onde souterraine!
Mais plus heureux encor celui dont le domaine
Est animé du bruit d'un ruisseau tournoyant
Qui brille aux feux du jour et gazouille en fuyant!
Si quelque fleuve même à longs replis étale
Les aspects variés de sa course inégale!...
Mais d'un vœu trop hardi redoutons le danger;
Un ruisseau doit suffire au séjour du berger.

Doctes amis des arts, ô vous dont la pensée
Des longs travaux du jour, quelquefois est lassée,
Sortez de votre asile à l'approche du soir,
Et ne rougissez pas de pencher l'arrosoir.
Que des fruits et des fleurs la racine épuisée
Boive l'eau jaillissante en filets divisée :
Tel se jouait Condé, tel un sage empereur
Se faisait jardinier pour trouver le bonheur.
Déjà renaît le sol que cette eau désaltère :

Soleil, viens-y mêler ta chaleur salutaire ;
Je vois à ton retour la sève fermenter,
Et la terre amoureuse a besoin d'enfanter.

Ces légumes féconds, ornés de leur verdure,
S'embellissent encor d'une riche bordure.
Un long tapis de fleurs souvent court à leurs pieds ;
De la vigne alentour les bras sont déployés ;
Un peu d'art les dirige, et le souple feuillage
Se courbe et se prolonge et s'unit au treillage.
Ici des groseilliers les grappes mûriront,
Là des humbles poiriers les fruits courbent le front ;
Le parfum de la fraise au-dessous la décèle.

Ici l'utile est tout, ici rien n'est perdu,
Et la terre aux besoins a partout répondu.
De saison en saison elle enrichit son maître ;
Et lorsqu'il est assis à sa table champêtre,
Il dit : Voilà des mets que je n'ai point payés.
Ses yeux d'un vert charmant sont toujours égayés.
A-t-il quelque douleur, non loin croît le remède.
Rarement il appelle Hippocrate à son aide,
Et trouve en un travail chaque jour répété
Le plaisir, l'abondance, et surtout la santé.
Tels sont les biens réels, et la source en est pure.

Regardez L'Hospital, ce ministre des lois,
Qui, sourd aux factions, ami vrai de la France,
Osait à Médicis prêcher la tolérance.
Lui-même il nous a peint son rustique séjour :
Deux amis pour le voir avaient quitté la cour ;
Il vole au-devant d'eux, et sa muse avec grâce
Les invite en ces mots dans la langue d'Horace :

« Vous qui pour ma retraite abandonnez Paris,
» Salut, dit-il, entrez, ô mes hôtes chéris !
» Entrez, et, partageant l'humble toit qui me couvre,
» Reposez-y vos yeux, las des pompes du Louvre.
» Que puis-je vous donner ? des légumes, des fruits :
» J'offre tous les trésors que ma ferme a produits.
» Que pour vous aux pois verts, ornement de ma table,
» Le porc nourri de glands mêle un suc délectable,
» Et, né depuis deux mois, qu'un innocent agneau,
» A sa mère enlevé, tombe sous le couteau.

» La noix, chère aux buveurs, est déjà recueillie;
» Du tribut des pommiers ma corbeille est remplie;
» Mon vin a quelque prix, mes raisins sont vantés,
» Et leurs ceps par ma femme ici furent plantés.
» Vous faut-il d'autres mets, fiez-vous à son zèle.
» Non loin est une ferme et plus riche et plus belle:
» A son maître opulent nous pouvons recourir,
» Et du marché voisin les trésors vont s'ouvrir.
» Mes pénates pourtant n'ont point l'air trop rustique.
» De blancs tissus de lin ornent ma couche antique;
» L'aimable propreté vous dresse en cet instant
» Deux lits où dans ses bras le sommeil vous attend.
» Vos yeux même aimeront ma table hospitalière,
» Et l'argent ciselé dont reluit ma salière;
» D'une grappe alentour pend le fruit précieux:
» C'est un don de ma femme; elle-même en ces lieux
» L'apporte de Paris, et, d'une main fidèle,
» Toujours à mon départ l'y reporte avec elle.
» Voyez-vous sur deux rangs s'aligner les ormeaux
» Dont le midi jamais n'a percé les rameaux?
» C'est à ma femme aussi que je dois cet ombrage;
» Quand j'y respire en paix je bénis son ouvrage;
» Elle a fait ce beau lieu d'un champ presque désert,
» Que de maigres épis autrefois ont couvert.
» Là je viens dès l'aurore, et seul, d'un pas tranquille,
» Je m'égare en lisant ou Flaccus ou Virgile;
» De vers, d'aimables riens, doucement occupé,
» Tout bas je dis au roi: Votre accueil m'a trompé.
» Le jour fuit, et du soir le banquet me rappelle;
» Je prie, et dors en paix jusqu'à l'aube nouvelle.
» Ne cherchez point ici des sources, des ruisseaux:
» Un puits est tout mon bien; si les nymphes des eaux
» Accordaient à mes vœux une claire fontaine;
» Si des prés, si des bois accroissaient mon domaine,
» Voudrais-je, environné de tableaux si touchants,
» Pour tous les biens du Louvre abandonner mes champs? »

LE VERGER.

Plantez-vous un verger, que le sol soit fertile.
Craignez l'aspect du nord et celui du couchant.
Que le sol, défoncé par le hoyau tranchant,
Laisse, en des creux divers, et des vents et de l'onde
Pénétrer à loisir l'influence féconde.
On ferme alors la fosse où l'arbre est transplanté;
Chacun a pris son rang et croît en liberté.
Aidons de tous nos soins leur enfance incertaine:
Que le fer autour d'eux quelquefois se promène;
Qu'une herbe parasite, un importun gazon,
N'affame point l'arbuste en sa jeune saison.
Bientôt, développant ses branches vigoureuses,
Lui-même affamera ces herbes dangereuses
Qu'un sol trop abondant fit renaître à ses pieds.
Si pourtant il s'épuise en jets multipliés,
Émondons le feuillage, et connaissons d'avance
Le rameau fortuné qui promet l'abondance.

Souvent, dans nos enclos, un jardinier sans art,
Sous l'imprudent acier qu'il promène au hasard,
Taille, abat, détruit tout, et, fier de son ouvrage,
Se croit sûr d'enrichir le verger qu'il ravage.
Il part, et des bourgeons tout l'espoir disparaît.
Le Scythe de la fable était moins indiscret.
Maudit soit le barbare! Il faut qu'avec sagesse
Ce qu'on retranche au luxe ajoute à la richesse.

Étudions la sève, observons ses détours;
Qu'une savante main la dirige en son cours,
Et la force à monter dans la branche choisie
Où va d'un fruit plus doux s'épurer l'ambroisie.
Déjà, dans les canaux que rouvre le printemps,
Le malheureux fluide, enchaîné trop long-temps,
Monte, descend, remonte et redescend encore,
Amollit d'un lait pur le bouton près d'éclore,

Et de la rude écorce endurcit tous les nœuds,
Confond les savants même, étonnés de ses jeux,
Renouvelle l'année et va dans chaque tige
De son pouvoir fécond varier le prodige.
Ses effets sont connus, son principe est caché;
Le Pline suédois vainement l'a cherché.
Quel organe inconnu fait croître chaque plante?
Ainsi que l'animal serait-elle vivante?
Elle vit en effet par sa fécondité.
Si l'animal renaît dans sa postérité,
Le végétal aussi reproduit son semblable;
Les races passeront, l'espèce est immuable.
Dans son germe immortel chaque être est tout entier;
Le premier de sa race a transmis au dernier
Un trait sûr et distinct qui jamais ne s'altère.
L'homme existe caché dans le sein de sa mère;
Le chêne est dans ce gland, nous l'en verrons sortir;
Telle est la loi du ciel, et, sans la démentir,
Tous les sucs que la terre au printemps développe,
En élevant le cèdre, ont abaissé l'hysope.
L'auteur de ce prodige en a seul le secret.

Toutefois, sous nos mains l'arbre de la forêt
Corrige avec le temps sa grossière nature,
Et reçoit d'autres mœurs à force de culture.
Son germe s'adoucit, mais ne peut se changer.
Laisse croître en plein champ les troncs les plus robustes,
Ils braveront l'hiver : mais des tendres arbustes
Que le branchage errant, par tes mains enhardi,
S'élève et se prolonge aux rayons du midi,
Et cache, en se couvrant des trésors de l'automne,
Du mur qui le soutient le coup d'œil monotone.
Autour de ces lambris que le nord ne voit pas,
Le pêcher de la Perse a suspendu ses bras;
La chaux, le plâtre ardent et les pierres blanchies
Ont concentré du jour les clartés réfléchies,
Et même ont réchauffé le soleil des hivers.
Muse, dis-moi l'auteur de ces treillages verts;
Apprends-moi, tu le sais, d'où nous vint leur usage.

Un illustre vieillard, un patriarche, un sage,
D'un nom que ses enfants ont encore ennobli,
Honorait autrefois le hameau d'Andilly.

C'était le vieux Arnauld, qui des vieux solitaires
Rappelait par ses mœurs les exemples austères.
Il raconta leur vie, et, pour mieux l'imiter,
Aux champs de Port-Royal il courut habiter.
Là ses jours s'écoulaient, comme aux siècles antiques,
Entre les livres saints et les travaux rustiques.
Jour et nuit, de la Bible ouverte à son côté,
Sa foi, d'un œil plus sûr, admirait la beauté.
Cependant quelques jeux égayaient sa retraite;
Quittant sa docte plume, il tenait la serpette,
Et, nouveau jardinier, cultivait de ses mains
L'art qu'enseigna Dieu même au premier des humains.
Dieu bénit le travail du juste qui l'implore.
Dans ce pieux enclos tout s'empresse d'éclore;
Chaque arbuste a ses fleurs, chaque fleur a son fruit.
Le vieillard est charmé, ses succès l'ont instruit.
Un jour des jeunes plants qu'en ces lieux il dirige
Le long d'un mur voisin il fait errer la tige;
Le docile arbrisseau que défend ce rempart
Brave du froid janvier le sinistre regard.
Son progrès est rapide, et, tandis qu'il s'élève,
Les traits d'un jour plus vif en ont mûri la sève;
La branche a des tuteurs, le bourgeon des abris.
Arnauld de sa richesse est lui-même surpris.
Bientôt, par d'autres murs, de distance en distance,
Des rayons du soleil il accrut la puissance,
Et, pour les réunir, pour les multiplier,
A l'espalier en face opposa l'espalier.
La faveur des saisons fut pour lui plus constante;
Ses fruits, dont la grosseur a passé son attente,
D'un éclatant duvet sont toujours revêtus.
Ses voisins l'enviaient : « Imitez ses vertus, »
Leur disait quelquefois le pasteur du village;
« Au Dieu qui le protége adressez votre hommage;
» Le travail, la sagesse et la faveur des cieux
» Font croître les beaux fruits chez les hommes pieux. »

Quand le printemps renaît, quand les arbres fleurissent,
Les bourgeons trop hâtés quelquefois se flétrissent.
Crains le perfide éclat d'un soleil printanier;
L'hiver dans sa caverne un moment prisonnier,
Revient avec les vents et la grêle bruyante;
Cours à tes espaliers : que ta main prévoyante,

Sous des tissus de toile, ou de paille, ou de joncs,
Cache de l'arbrisseau les fragiles bourgeons,
Et trompe ainsi des airs la rigoureuse haleine.
Lorsqu'en un ciel serein, prêts à s'épanouir,
Vos arbres, que cinq mois a noircis la froidure,
Font entrevoir de loin un réseau de verdure,
Et qu'un heureux contraste unit en même temps
Les débris de l'hiver aux boutons du printemps,
Oh! de l'année en fleurs que l'enfance intéresse!
Ce pommier a blanchi : tiendra-t-il sa promesse?
L'été vient, et Pomone, amante du Soleil,
Sous l'astre aux sept couleurs prend un teint plus vermeil.
Alors de ses présents vous cueillez les prémices.
De leurs doubles parfums confondant les délices,
La fraise et la framboise ont charmé l'odorat.
Comme elle, de sa pourpre étalant tout l'éclat,
Le fruit de Cérasonte, à côté des groseilles,
A des riants desserts couronné les corbeilles.
La pêche flatte l'œil, et la bouche, et la main,
De sa chair embaumée et de son doux carmin.
La figue, en brunissant, à son tour vous appelle;
L'oranger a jauni, la grenade étincelle;
En variant son goût, le prunier s'est couvert
De nuances d'azur, d'or, de pourpre et de vert.
Du poirier né gaulois les tribus innombrables
Sans cesse enrichiront le luxe de vos tables.
Chaque espèce a son temps : la fermière en fait choix,
Et d'une main soigneuse, à l'abri de vos toits,
Conserve la fraîcheur de ces poires tardives
Qui, jusqu'à l'autre été, charmeront vos convives.
L'automne épanche enfin ses dernières faveurs,
Et rougit d'un vin pur la coupe des buveurs.
Les ceps sont dépouillés, déjà tombe leur feuille;
Et le coing plus tardif après eux se recueille.
N'ai-je pas entendu les branches du noyer
Sous vos coups vigoureux et gémir et ployer?
Les noix, autour de vous, roulent sur la verdure.
Arbre heureux! du hameau ton ombre est la parure;
Ton fruit, quand le banquet déjà touche à sa fin,
Sait irriter encore et la soif et la faim,
Et par les flots choisis de ta liqueur dorée
L'absence de l'olive est souvent réparée.
Les pommiers inégaux ont cédé leur moisson,

Et leur suc formera cette fraîche boisson
Que la jeune beauté, dans les champs de Neustrie,
Préfère au jus vermeil de la grappe mûrie.

Pour toutes les saisons Pomone a des bienfaits;
Qui peut compter les dons que sa main nous a faits?
Tous les jours de son art les succès l'enhardissent,
Et d'un éclat nouveau ses fêtes resplendissent.
O monarque puissant! qui des premiers Césars
Rejoignis dans ta main les vingt sceptres épars,
Et qui, chargé du poids d'un si vaste royaume,
Gouvernais ton verger, tel qu'un sage économe,
Glorieux Charlemagne! en vain tu m'as vanté
La douceur de tes fruits, et leur variété;
De tes poiriers choisis, de tes royales treilles,
Je ne garantis point les douteuses merveilles;
Ce trésor des Martels serait pauvre aujourd'hui.

Ce roi dont la sagesse eut Guesclin pour appui
Couvrit de cerisiers le parc de ses ancêtres,
Et Paris s'étonna du luxe de ses maîtres.
Maintenant de nos murs parcourez les dehors;
Les rivaux de Thouin, étalant leurs trésors,
Offrent à chaque pas des espèces nouvelles:
Les plus rares pourtant ne sont pas les plus belles.
Mais que d'heureux trésors vous pouvez conquérir!

Lorsqu'un plant fatigué commence à dépérir,
Du végétal mourant l'héritier se prépare;
Et ce qu'il a perdu, le verger le répare.
La riche pépinière, en son sein maternel,
Et de fleurs, et de fruits, porte un peuple éternel.
Qu'au soleil du matin elle soit exposée;
Du nord et du midi l'influence opposée
Pourrait également brûler ces plants nouveaux;
Le jour naissant convient aux naissants arbrisseaux.
Ces frêles nourrissons entre des mains habiles
Croissent pour remplacer leurs ancêtres débiles.
Tout meurt, mais tout renaît; et ce tronc précieux
Que jadis a planté la main de vos aïeux,
Et que plus d'une fois, en bravant leur défense,
Dans ses jeux indiscrets outragea votre enfance;
Ce tronc que ses bienfaits ont long-temps embelli,

Par ses dons épuisé, comme nous a vieilli;
Il tombe, et cède enfin son empire à l'arbuste.

Avant que sur les cieux, dans un sombre nuage,
Amalthée en fuyant ramène le Verseau,
L'arbuste est enlevé de son premier berceau;
Il a changé de sol, et, sous vos lois prospères,
Il aime à vivre aux lieux où moururent ses pères.

Connaissez donc du ciel les signes réguliers;
Sachez, en variant vos travaux journaliers,
Les hâter à propos, les quitter, les reprendre.

Sur le tertre voisin dois-je encor vous apprendre
A planter la colonne où le temps qui m'instruit,
Tournant à pas égaux, marque l'heure qui fuit?
N'allez point y graver quelque sinistre emblème;
Laissez le solitaire, ennemi de lui-même,
Chercher dans l'instrument qui mesure le jour
Le terrible signal d'un départ sans retour.
Mais vous, peignez plutôt les Heures enchaînées
De pampres et de fleurs, et de fruits couronnées.

Tout doit rire en effet à votre œil enchanté.
Que la grâce se mêle à la fécondité!
Dessinez le parterre où vos fleurs vont éclore:
Pomone en tous les temps fut compagne de Flore.
Renais dans l'hyacinthe, enfant aimé d'un dieu!
Narcisse, à ta beauté dis un dernier adieu,
Penche-toi sur les eaux pour t'admirer encore.
D'un éclat varié que l'œillet se décore;
Et toi, qui te cachas, plus humble que tes sœurs,
Violette, à mes pieds verse au moins tes odeurs!
Que sous l'herbe en tous lieux ta pourpre se noircisse,
Et que la giroflée en montant s'épaississe.
Mariez le jasmin, le lilas, l'églantier,
Et surtout que la rose, embaumant ce sentier,
Brille comme le teint de la vierge ingénue
Que l'amour fait rougir d'une flamme inconnue.
Ces trésors pour vous seuls ne doivent pas fleurir;
A la jeune bergère on aime à les offrir.
Elle rend un sourire: hélas! belle rosière,
D'autres amis des mœurs doteront ta chaumière;

Mes présents ne sont point une ferme, un troupeau,
Mais je puis d'une rose embellir ton chapeau.

O fleurs! en tous les temps égayez ma retraite,
Et, plus heureux que moi, puisse un autre poète
Peindre sous des crayons frais comme vos couleurs
Vos traits, vos doux instincts, vos sexes et vos mœurs.
L'amour, dont vos parfums enflamment le délire,
Souvent, par vos bouquets, étendit son empire.
O fleurs, qui tant de fois avez servi l'amour,
Votre sein virginal le ressent à son tour;
Non, vous n'ignorez point les humaines délices;
Vainement la pudeur au fond de vos calices
Cacha de vos plaisirs le charme clandestin;
Les zéphyrs, précurseurs du soir et du matin,
Les zéphyrs les ont vus, et leur voix fortunée
Raconte aux verts bosquets votre aimable hyménée.

Ainsi donc que les fleurs, charme de votre asile,
Ne frappent point vos yeux d'un éclat inutile.
Alentour un essaim bourdonne sourdement:
C'est là que, pénétré d'un double enchantement,
Vous lisez, au doux bruit de la ruche agitée,
Ces vers plus doux encore où gémit Aristée.
C'est là qu'on rit parfois, Réaumur à la main,
Des aimables erreurs du poète romain.

Un verger coûte peu; celui que j'ai tracé
Ne convient point au luxe, à l'orgueil insensé;
Il doit suffire au sage; il est simple et fertile,
Et pourra plaire encore aux muses de Sicile.
Mais La Fontaine a dit : *Les jardins parlent peu,*
Il y veut un ami, conduisez-le en ce lieu.
Ah! pour animer tout, il vous faut vos semblables.

Sachez donc ménager des aspects agréables,
Qui vous montrent les champs, les vignes, le hameau,
Et la route où le char tremble sous son fardeau.
Près de vous, loin de vous, l'œil charmé se promène;
Contemplez ces lointains, ces coteaux, cette plaine :
Quand avril reparaît, quand le jour renaissant
Se glisse à travers l'ombre, et l'efface en croissant,
La féconde génisse abandonne l'étable,

Mugit, et, du hameau nourrice inépuisable,
Broutant jusqu'à la nuit un gazon ranimé,
Grossit le doux trésor de son lait parfumé;
L'œil la suit dans ces bois, dans ce noir labyrinthe,
Où de ses pieds pesants s'approfondit l'empreinte.
Sur le haut de ce mont voyez-vous le chasseur
Des brouillards du matin traverser l'épaisseur?
Lorsque tout est muet dans la ferme assoupie,
Il veille avant le jour, il attend, il épie
Le lièvre aux pieds légers, qui, caché dans ces bois,
Au vol du plomb brûlant échappa tant de fois:
Mais, hélas! foudroyé par une main trop sûre,
Il meurt, et de son sang a noirci la verdure;
Il meurt quand sur le thym ses compagnons heureux,
Par l'aurore égayés, l'invitaient à leurs jeux.

Faites plus: que non loin des rustiques cabanes
Le goût, ami des champs, contruise à peu de frais
L'ermitage où vos jours s'écouleront en paix.
La maison de Socrate en sera le modèle;
Consacrez au repos cet asile fidèle.
Les Grâces au front gai, se jouant sur le seuil,
De loin aux vieux amis font un riant accueil,
Elles plaisent sans art, et leur simple élégance
Redoute également le faste et l'indigence.

Amis! qu'à nos cheveux la rose s'entrelace,
Et, la lyre à la main, rappelons dans ce lieu
Les mœurs d'Anacréon, d'Horace et de Chaulieu.
Une pierre immobile en table façonnée
Est de mes plus beaux fruits par mes mains couronnée;
Le lait coule, un vin pur brille dans le cristal;
Il est temps de s'asseoir à mon banquet frugal:
Pomone l'a fourni, c'est sa main qui l'apprête.
Et vous, Marnésia, présidez à la fête.

FIN DU VERGER.

PARNY.

LES FLEURS.

LES FLEURS.

Vous trompiez donc un amant empressé,
Et c'est en vain que vous m'aviez laissé
D'un prompt retour l'espérance flatteuse!
De nouveaux soins vous fixent dans vos bois;
De cette absence, hélas! trop doûloureuse,
Vos écrits seuls me consolent parfois :
Je les relis, c'est ma plus douce étude.
N'en doutez point; dès les premiers beaux jours,
Porté soudain sur l'aile des Amours,
Je paraîtrai dans votre solitude.
Seule et tranquille à l'ombre des berceaux,
Vous me vantez les charmes du repos,
Et les douceurs d'une sage mollesse;
Vous les goûtez; aussi votre paresse
Du soin des fleurs s'occupe uniquement.
Ce doux travail plairait à votre amant.
Flore est si belle, et surtout au village!
Fixez chez vous cette beauté volage.
Mais ses faveurs ne se donnent jamais;
Achetez donc, et payez ses bienfaits.
Des aquilons connaissez l'influence,
Et de Phébé méprisez la puissance.
On vit jadis nos timides aïeux
L'interroger d'un regard curieux;
Mais aujourd'hui la sage expérience
A détrompé le crédule mortel.
Sur nos jardins Phébé n'a plus d'empire.
De son rival l'empire est plus réel;
C'est par lui seul que tout vit et respire,
Et le parterre où vont naître vos fleurs
Doit recevoir ses rayons créateurs.

Du triste hiver Flore craint la présence;
C'est au printemps que son règne commence.
Voyez-vous naître un jour calme et serein,
Semez alors, et soyez attentive;
Car du zéphyr le souffle à votre main

Peut dérober la graine fugitive.
De sa bonté l'eau doit vous assurer.
En la noyant, celle qui, trop légère,
Dans le cristal ne pourra pénétrer,
Sans y germer, vieillirait sous la terre.

L'oignon préfère un sol épais et gras;
Un sol léger suffit à la semence:
Confiez-lui votre douce espérance,
Et de vos fleurs les germes délicats.
Mais n'allez point sur la graine étouffée,
Accumuler un trop pesant fardeau;
Et, sans tarder, arrosez-la d'une eau
Par le soleil constamment échauffée.
Craignez surtout que l'onde en un moment
N'entraîne au loin la graine submergée.
Pour l'arrêter qu'une paille allongée
D'un nouveau toit la couvre également.
Par ce moyen vous pourrez aisément
Tromper l'effort des aquilons rapides
Et de l'oiseau les recherches avides.

N'osez jamais d'une indiscrète main
Toucher la fleur, ni profaner le sein
Que chaque aurore humecte de ses larmes;
Le doigt ternit la fraîcheur de ses charmes,
Et leur fait perdre un tendre velouté,
Signe chéri de la virginité.
Au souffle heureux du jeune époux de Flore,
Le bouton frais s'empressera d'éclore,
Et d'exhaler ses plus douces odeurs:
Zéphire seul doit caresser les fleurs.
Le tendre amant embellit ce qu'il touche.
Témoin ce jour où le premier baiser
Fut tout à coup déposé sur ta bouche.
Un feu qu'en vain tu voulais apaiser
Te colora d'une rougeur nouvelle;
Mes yeux jamais ne te virent si belle.
Mais, qu'ai-je dit! devrais-je à mes leçons
Des voluptés entremêler l'image?
Réservons-la pour de simples chansons,
Et que mon vers désormais soit plus sage.

De chaque fleur connaissez les besoins.
Il est des plants dont la délicatesse
De jour en jour exige plus de soins.
Aux vents cruels dérobez leur faiblesse;
Un froid léger leur donnerait la mort.
Qu'un mur épais les défende du nord,
Et de terreau qu'une couche dressée
Sous cet abri soit pour eux engraissée.
Obtenez-leur les regards bienfaisants
Du dieu chéri qui verse la lumière ;
J'aime surtout que ses rayons naissants
Tombent sur eux ; mais par un toit de verre.
De ses rayons modérez la chaleur;
Un seul suffit pour dessécher la fleur.
Dans ces prisons retenez son enfance
Jusqu'au moment de son adolescence.
Quand vous verrez la tige s'élever
Et se couvrir d'une feuille nouvelle ;
Permettez-lui quelquefois de braver
Les aquilons moins à craindre pour elle.
Mais couvrez-la quand le soleil s'enfuit.
Craignez toujours le souffle de la nuit ;
Et les vapeurs de la terre exhalées;
Craignez le froid tout à coup reproduit,
Et du printemps les tardives gelées.
Malgré ces soins, parfois l'on voit jaunir
Des jeunes fleurs la tige languissante :
Un mal secret sans doute la tourmente;
La mort va suivre il faut la prévenir.
D'un doigt prudent découvrez la racine,
De sa langueur recherchez l'origine;
Et sans pitié coupez avec le fer
L'endroit malade ou blessé par le ver.
De cette fleur l'enfance passagère
De notre enfance est le vivant tableau;
J'y vois les soins qu'un fils coûte à sa mère,
Et les dangers qui souvent du berceau
Le font passer dans la nuit du tombeau.
Mais quelquefois la plus sage culture
Ne peut changer ce qu'a fait la nature,
Ni triompher d'un vice enraciné.
Ce fils ingrat, en avançant en âge,
Trompe souvent l'espoir qu'il a donné;

Ou, par la mort tout à coup moissonné,
Avant le temps il voit le noir rivage.
Souvent aussi l'objet de votre amour,
La tendre fleur se flétrit sans retour.
Parfois les flots versés pendant l'orage
Dans vos jardins porteront le ravage,
Et sans pitié l'aquilon furieux
Renversera leurs trésors à vos yeux.
Mais quand d'Iris l'écharpe colorée
S'arrondira sous la voûte des cieux,
Quand vous verrez près de Flore éplorée
Le papillon recommencer ses jeux;
Sur leurs besoins interrogez vos plantes,
Et réparez le ravage des eaux.
Avec un fil, sur de légers rameaux,
Vous soutiendrez leurs tiges chancelantes.

Ces nouveaux soins, partagés avec vous,
Amuseront mon oisive paresse.
Mais ces travaux, ô ma jeune maîtresse,
Seront mêlés à des travaux plus doux.
Vous m'entendez, et rougissez peut-être.
Le jour approche où nos jeux vont renaître.
Hâtez ce jour désiré si long-temps,
Dieu du repos, dieu des plaisirs tranquilles,
Dieu méconnu dans l'enceinte des villes,
Fixez enfin mes désirs inconstants,
Et terminez ma recherche imprudente.
Pour être heureux, il ne faut qu'une amante,
L'ombre des bois, les fleurs et le printemps.

Printemps chéri, doux matin de l'année,
Console-nous de l'ennui des hivers;
Reviens enfin, et Flore emprisonnée
Va de nouveau s'élever dans les airs.
Qu'avec plaisir je compte tes richesses!
Que ta présence a de charmes pour moi!
Puissent mes vers, aimables comme toi,
En les chantant te payer tes largesses!
Déjà Zéphire annonce ton retour.
De ce retour modeste avant-courrière,
Sur le gazon la tendre primevère
S'ouvre, et jaunit dès le premier beau jour.

A ses côtés la blanche pâquerette
Fleurit sous l'herbe, et craint de s'élever.
Vous vous cachez, timide violette,
Mais c'est en vain, le doigt sait vous trouver ;
Il vous arrache à l'obscure retraite
Qui recélait vos appas inconnus,
Et, destinée aux boudoirs de Cythère,
Vous renaissez sur un trône de verre
Ou vous mourez sur le sein de Vénus.

L'Inde autrefois nous donna l'anémone,
De nos jardins ornement printanier.
Que tous les ans au retour de l'automne
Un sol nouveau remplace le premier,
Et tous les ans la fleur reconnaissante
Reparaîtra plus belle et plus brillante.
Elle naquit des larmes que jadis
Sur un amant Vénus a répandues.
Larmes d'amour, vous n'êtes point perdues,
Dans cette fleur je revois Adonis.
Dans la jacinthe un bel enfant respire ;
J'y reconnais le fils de Piérus :
Il cherche encor les regards de Phébus ;
Il craint encor le souffle de Zéphire.

Des feux du jour évitant la chaleur,
Ici fleurit l'infortuné Narcisse.
Il a toujours conservé la pâleur
Que sur ses traits répandit la douleur :
Il aime l'ombre, à ses ennuis propices ;
Mais il craint l'eau qui causa son malheur.

N'oubliez pas la brillante auricule ;
Soignez aussi la riche renoncule,
Et la tulipe honneur de nos jardins :
Si leur parfum répondait à leurs charmes :
La rose alors, prévoyant nos dédains,
Pour son empire aurait quelques alarmes,
Que la houlette enlève leurs oignons
Vers le déclin de la troisième année ;
Puis détachez les nouveaux rejetons
Dont vous verrez la tige environnée ;
Ces rejetons fleuriront à leur tour ;

Donnez vos soins à leur timide enfance,
De vos jardins elle fait l'espérance,
Et vos bienfaits seront payés un jour.

Voyez ici la jalouse Clytie
Durant la nuit se pencher tristement,
Puis relever sa tête appesantie
Pour regarder son infidèle amant.
Le lis, plus noble et plus brillant encore,
Lève sans crainte un front majestueux ;
Roi des jardins, ce favori de Flore
Charme à la fois l'odorat et les yeux.
Mais quelques fleurs chérissent l'esclavage,
L'humble genêt, le jasmin plus aimé,
Le chèvrefeuille et le pois parfumé
Cherchent toujours à couvrir un treillage :
Le jonc pliant sur des appuis nouveaux
Doit enchaîner leurs flexibles rameaux.

L'iris demande un abri solitaire,
L'ombre entretient sa fraîcheur passagère.
Le tendre œillet est faible et délicat ;
Veillez sur lui, que sa fleur élargie
Sur le carton soit en voûte arrondie.
Coupez les jets autour de lui pressés ;
N'en laissez qu'un, la tige en est plus belle :
Ces autres brins dans la terre enfoncés
Vous donneront une tige nouvelle,
Et quelque jour ces rejetons naissants
Remplaceront leurs pères vieillissants.

Aimables fruits des larmes de l'Aurore,
De votre nom j'embellirai mes vers ;
Mais, quels parfums s'exhalent dans les airs !
Disparaissez, les roses vont éclore.

Lorsque Vénus, sortant du sein des mers,
Sourit aux dieux charmés de sa présence,
Un nouveau jour éclaira l'univers :
Dans ce moment la rose prit naissance.
D'un jeune lis elle avait la blancheur ;
Mais aussitôt le père de la treille,
De ce nectar dont il fut l'inventeur,
Laissa tomber une goutte vermeille,

Et pour toujours il changea sa couleur.
De Cytherée elle est la fleur chérie,
Et de Paphos elle orne les bosquets;
Sa douce odeur aux célestes banquets
Fait oublier celle de l'ambroisie.
Son vermillon doit parer la beauté,
C'est le seul fard que met la Volupté.
A cette bouche où le sourire joue,
Son coloris prête un charme divin;
Elle se mêle aux lis d'un joli sein.
De la Pudeur elle couvre la joue,
Et de l'Aurore elle rougit la main.

Cultivez-la, cette rose si belle;
Vos plus doux soins doivent être pour elle.
Que le ciseau, dirigé par vos doigts,
Légèrement la blesse quelquefois.
Noyez souvent ses racines dans l'onde.
Des plants divers faisant un heureux choix,
Préférez ceux dont la tige féconde
Renaît sans cesse, et fleurit tous les mois.
Songez surtout à ce bosquet tranquille,
Où notre amour fuyait les importuns;
Conservez-lui son ombre et ses parfums:
A mes desseins il est encore utile.
Ce doux espoir, dans mon cœur attristé
Vient se mêler aux chagrins de l'absence.
Ah! mes ennuis sont en réalité,
Et mon bonheur est tout en espérance!

FIN DES FLEURS.

J. ROQUES.

QUELQUES FRAGMENTS

DU NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

Comme littérateur et comme gourmand, M. le docteur Roques a droit à nos hommages et mérite une place distinguée parmi les classiques de la table. Pour ceux qui connaissent l'*Histoire des Champignons* et la *Phytographie médicale*, il est sans contredit l'un des premiers médecins de ce temps et l'hygiéniste par excellence. Son *Traité des plantes usuelles* (à Paris, librairie de P. Dufart, quai Malaquais, 7), qui nous fournit les passages suivants, est un admirable code de médecine domestique. Une science profonde, une observation fine et vraie recommandent ce livre pour le fond; la forme se distingue par un style plein de simplicité et d'agrément, par une érudition des plus variées.

QUELQUES FRAGMENTS

DU NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

I. Le *ratafia de genièvre* est un agréable stomachique qui relève les forces épuisées par la fatigue, qui ranime les sens engourdis par le froid ou par des habitudes sédentaires. L'officier en retraite, le vieux rentier, le laboureur, le pêcheur, le chasseur, le médecin et le curé des campagnes, appelés brusquement auprès des malades, par un temps humide ou brumeux, peuvent prendre hardiment un verre de ce ratafia. Nous le permettons même au gourmand qui, se plaignant d'une sorte d'inappétence, mange sans goût et digère péniblement. Qu'il en prenne une cuillerée à bouche le matin à jeun et une autre après son repas, cette liqueur ramènera bientôt la joie et l'appétit. — Un curé de village se plaignait de faiblesses d'estomac, il pouvait à peine digérer quelques soupes légères. Nous étions vers la fin de l'automne, le presbytère était entouré de coteaux couverts de genévriers; je le menai à la promenade, et tout en parlant d'Horace et de Virgile, car il aimait la vieille poésie, je lui montrai l'arbuste qui devait le soulager. Je lui conseillai d'avaler tous les jours à plusieurs reprises une vingtaine de graines de genièvre, et d'en ramasser une assez grande quantité pour en faire un ratafia d'après *notre* formule. Je revis ce bon pasteur quelques mois après, nous mangeâmes ensemble le gigot de mouton rôti et l'omelette aux fines herbes : je vous assure que dans ce tête-à-tête je fus rudement battu par M. le curé.....

Les grives, les merles et beaucoup d'autres oiseaux ne doivent être mangés qu'à la fin de novembre. Engraissés d'abord dans les champs et dans les vignes, ils vont ensuite parfumer leur chair au bord des bois avec les graines de genièvre. Si vous êtes pressé de jouir, si vous les tuez avant le temps, vous ne leur trouvez point ce fumet, cet arome incisif qui les fait rechercher des véritables friands. Horace, Martial et même Galien connaissaient toute la valeur des grives : *Nil melius turdo*, dit Horace. Ce favori d'Auguste et de Mécène en mangeait tant qu'il voulait; il était riche et fêté partout. Le pauvre

Martial faisait souvent maigre chère ; et lorsqu'une invitation à dîner venait le surprendre, la joie rayonnait dans ses yeux : car il était gourmand comme la plupart des poètes. La grive était pour lui le premier des oiseaux, le lièvre le premier des quadrupèdes :

Inter aves turdus, si quis me judice certet,
Inter quadrupedes, gloria prima lepus.
(*Epigr.*, lib. XIII.)

Lucullus, Apicius et tous les gourmands de Rome faisaient le plus grand cas des grives. Ils les engraissaient dans d'immenses volières, ainsi que les merles. Chacune en contenait plusieurs milliers. — Dans ces volières les grives étaient privées de la vue des bois et des champs, afin que rien ne pût les empêcher d'engraisser. Varron cite une maison de campagne où on avait engraissé cinq mille grives dans une année. La chair de ces oiseaux était fort délicate, on les nourrissait de pâtées faites avec des figues, avec de la farine de froment ou de millet et des graines aromatiques. On les servait sur les tables les plus somptueuses, et on les donnait aussi aux convalescents pour réparer leurs forces. Les grives étaient quelquefois rares en été, mais Lucullus en avait toute l'année dans ses volières. On connaît le bon mot de Pompée, à qui son médecin avait conseillé de manger des grives pour hâter sa convalescence. Ses domestiques étant venus lui annoncer qu'il était impossible d'en trouver en été ailleurs que chez Lucullus : « Eh quoi ! » dit-il à son médecin, Pompée ne pourrait donc plus vivre, si Lu» cullus n'était un gourmand ? »

Le goût pour les merles et les grives a passé chez les peuples modernes. On estime beaucoup ces oiseaux en Allemagne et dans nos provinces méridionales. Les merles de la Corse et de la Provence sont surtout très-renommés, parce qu'ils se nourrissent de graines de myrte et de genièvre. Le cardinal Fesch, archevêque de Lyon, en faisait venir tout l'hiver de la Corse. On allait dîner chez Son Éminence pour ses belles manières, pour son noble et gracieux accueil, et aussi pour ses merles, qui étaient d'un goût exquis. Plus d'un gourmand lyonnais attendait avec impatience que la cloche de l'archevêché sonnât six heures. Aussitôt que ces petits oiseaux paraissaient sur la table, leur délicieux parfum charmait tous les convives. On admirait aussi leur jolie mine, leur tournure séduisante ; ils avaient sur le dos un petit bouquet de sauge frite, imitant en quelque sorte la queue dont ils étaient parés quand ils chantaient sur l'ormeau et sur l'aubépine. — « Mais, dira-t-on, comment ! vous ne parlez point des rôties arrosées d'huile fine qu'on sert avec les grives et les merles, de ces rôties dont l'agréable amertume vous réchauffe l'estomac après vous avoir parfumé la bouche ! — Vous avez raison, lecteur judicieux ; une grive

qui ne repose pas sur une rôtie, sa couche naturelle, ne doit jamais paraître sur une bonne table, vînt-elle des Alpes ou des Pyrénées. »

2. La *vanille*, se voyant négligée dans la médecine, a déserté la pharmacie pour se donner entièrement au cuisinier, à l'homme d'office, au confiseur, au chocolatier, au liquoriste, qui nous offrent, chacun suivant son art, les compositions les plus suaves. — La vanille aide puissamment l'estomac dans ses fonctions. On la prend en substance, à la dose de quelques grains, ou bien infusée dans une liqueur alcoolique. La vanille mêlée avec les aliments en favorise l'assimilation. Le chocolat ainsi aromatisé se digère infiniment mieux que le chocolat ordinaire improprement appelé *chocolat de santé*. C'est une excellente nourriture pour les convalescents qui viennent de subir une longue maladie et dont les forces sont épuisées. Quelques tasses de chocolat à la vanille et un peu de bon vin restaurent parfaitement les femmes d'une complexion molle et lymphatique.... De jeunes filles, d'une complexion débile, affectées de chlorose, dégoûtées de toute espèce de médicaments, ont trouvé leur guérison dans ce remède.... Après avoir consolé, ranimé les malades, la vanille vient égayer les convives à l'entremets et au dessert. Ici elle embaume une riche génoise, ou ces globules aériens inventés par une nonne friande; là c'est une charlotte russe, ou une gelée au caramel. Le café, ce roi des parfums, qui dédaigne presque toutes les alliances, se laisse charmer par la vanille, et se marie avec elle dans une crème, dans un blanc-manger qui vous offrent tout ce qu'il y a de plus délicat, de plus suave, de plus séduisant. Si vous avez été réservé au premier service, savourez sans crainte cette divine ambroisie; mais laissez aux dames et aux enfants les biscuits, les massepains, les bonbons, les meringues, les tartelettes, le petit-four tout entier leur appartient.

3. L'*ananas* à couronne donne des fruits délicats. Bien que sa chair soit fibreuse, dit le père Dutertre, elle se fond tout en eau dans la bouche, et elle est si savoureuse qu'on y trouve le goût de la pêche, de la pomme, du coing et du muscadet tout ensemble. — On voit que le père Dutertre était friand et qu'il possédait à table la science de l'analyse. — L'ananas est imprégné d'un suc corrosif qu'on lui enlève en le faisant tremper pendant une ou deux heures dans de l'eau-de-vie sucrée. Les amateurs le coupent par tranches, le couvrent de sucre et le baignent dans du vin d'Espagne. — On en fait des gelées, des glaces, des crèmes et plusieurs autres mets fort recherchés. Les Italiens préparent avec ce fruit une liqueur qu'ils appellent *manaja* et qu'ils trouvent délicieuse.

4. Les *dattes* étaient connues et fort estimées dans l'antiquité. Théophraste, Plutarque, Pline ont parlé du dattier et de l'excellence de son fruit. Nicolas de Damas en Syrie, l'un des membres les plus

distingués de l'école péripatéticienne, envoyait à l'empereur Auguste les dattes fameuses que produit la vallée de Jéricho : Pline dit qu'elles étaient si grosses, que quatre, mises de rang, faisaient la longueur d'une coudée. — On cueille les dattes en automne, et on les fait sécher au soleil. Celles qui nous viennent de Tunis sont les meillleures; elles ont une pulpe grasse, sucrée, mucilagineuse et nourrissante. C'est l'aliment des Arabes et de quelques autres peuples : on en fait des gâteaux, des pâtisseries d'un goût agréable. En exprimant ces fruits, on en retire une espèce de sirop qui tient lieu de beurre et qui sert à assaisonner les aliments. Les dattes enfermées dans des cruches avec une grande quantité de sirop offrent un mets recherché.

5. Le *sucre*. Sortons de l'officine du pharmacien, où le sucre corrige l'amertume des drogues, et jetons un coup d'œil sur ses usages multipliés dans l'économie domestique. Sans sucre point de confitures, de gelées, de conserves, de crèmes, de ratafias, de liqueurs fines, de glaces, et mille autres compositions qui font le charme de la vie positive. Sans sucre point de bon vin; si la nature le refuse, il faut que l'art y supplée dans des proportions convenables. Eh ! que deviendrait le petit-four sans sucre? que seraient nos desserts sans cet agréable condiment? Et le café de l'homme friand? et le café des dames? et le thé de la veillée? Comment savourer sans sucre ces infusions intellectuelles? Et l'eau sucrée, ce complément de la digestion pour les estomacs délicats, et même pour le parasite qui s'est un peu oublié à table? Si l'eau sucrée n'existait pas il faudrait l'inventer. L'eau sucrée est le refuge, le repos obligé de l'académicien et de l'orateur politique qui perdent la mémoire ou dont la verve s'épuise. L'eau sucrée est partout, a dit un plaisant gastronome; elle est aux quatre sections de l'Institut, à l'Athénée, aux Sociétés d'agriculture, dans toutes les séances un peu littéraires où il y a un président et un auditeur; elle est dans une lecture d'amis. Il aurait pu ajouter : Elle est aussi dans nos chambres, et, grâce à trois ou quatre verres d'eau sucrée, un orateur disert a pu faire entendre pendant quatre heures sa voix et parler à la fois sur nos finances et sur la guerre d'Espagne. — Le sucre donne une espèce d'eau-de-vie appelée *rhum* ou *tafia*. C'est une liqueur stimulante d'une saveur empyreumatique, parce qu'elle tient un peu d'huile en dissolution. Les amateurs vantent particulièrement le rhum de la Jamaïque. Le rhum pris en petite quantité ranime le ton de l'estomac et développe les facultés digestives.

6. Le *punch* est une boisson spiritueuse que les Anglais nous ont fait connaître, et qu'on prépare ordinairement avec le thé, le rhum, le suc de citron et le sucre.... Au retour de la chasse ou de la pêche, si l'on est pris d'une forte courbature et d'un frisson on pourra sans crainte prendre un punch léger; c'est un des remèdes les plus agréa-

bles et les plus efficaces pour rétablir la transpiration. Voici la formule que j'ai adoptée pour moi-même lorsque j'arrive fatigué et frissonnant après une herborisation pénible :

Punch sudorifique. Vous faites infuser une pincée de thé vert et une pincée de thé pékao dans une livre d'eau bouillante. Vous versez votre infusion dans un bol, et vous y mêlez deux ou trois cuillerées de rhum de bonne qualité, le jus d'un citron et la quantité de sucre nécessaire. Un peu de suc d'orange rendra votre punch plus agréable... — Il y a loin de ce punch d'une douceur attrayante au punch préparé par Hoffmann le fantastique. « On parle beaucoup, dit-il, de l'exaltation que procure aux artistes l'usage des boissons fortes : on cite les poètes, les peintres, les musiciens qui ne peuvent travailler que de la sorte. Je ne le crois pas : mais il est certain que, dans l'heureuse disposition, je dirai presque dans la conjonction divine, où l'esprit passe de la conception à la production, une boisson généreuse excite l'accélération des idées. — Ce n'est pas que l'on conçoive des pensées plus sublimes, mais je suis tenté de comparer cet état à une roue de moulin qu'une rivière gonflée fait couler plus vite ; ainsi les flots de vin poussent avec plus de violence nos rouages intérieurs. C'est là ce que j'éprouve moi-même en ce moment, où le cristal de mon verre troublé par une épaisse vapeur me montre un ami mystérieux qui change partout de nom ; être inconnu, génie céleste, qui ne se fait sentir que par ses bienfaits ! Je veux parler de cette liqueur qu'on obtient en versant du rhum sur un lit de sucre et en allumant le gaz alcoolique qui s'en échappe.

» La préparation et la jouissance modérée de cette liqueur me causent une béatitude extrême. Quand la flamme bleue monte en petillant, je crois voir de légères salamandres s'abattre en sifflant sur ma coupe et venir combattre les esprits de la terre que renferme le sucre. Ceux-ci soutiennent bravement la lutte : ils foudroient leurs ennemis de leurs petits jets de flamme jaune qui traversent en scintillant la vapeur bleuâtre ; mais, la puissance de leurs adversaires l'emporte, ils tombent et se décomposent en gémissant. D'autres vapeurs tournoient dans la fumée en décrivant des cercles couleur d'opale : ce sont les esprits aquatiques qui se dégagent et se perdent dans les airs, tandis que les salamandres, consumées par leur propre feu, s'épuisent et s'éteignent lentement ; elles expirent à leur tour, et des esprits nouveau-nés s'élèvent hardiment de ces décombres. — Si donc il était vrai qu'on pût arroser le terrain de l'imagination (ce que je crois fermement : puisque boire accélère non-seulement les idées, mais leur donne une certaine fraîcheur qui allége le travail de la fécondation), je conseillerais qu'on se versât du vin de France ou du Rhin pour écrire la musique sacrée ; pour un opéra séria, le meilleur vin de

Bourgogne ; du vin de Champagne pour une pièce comique ; mais, pour une création terrible et tendre, comme *Don Juan*, je proposerais un verre de cette liqueur magique où se combattent les gnômes et les salamandres. » (HOFFMANN, *Fantaisies à la manière de Callot.*)

7. Tout le monde connaît ces graines délicieuses qui portent le nom de *café*, et tout le monde voudrait prendre chaque jour du café moka. Mais on le trouve rarement pur dans le commerce : le café de l'île Bourbon le remplace. Quelques amateurs lui préfèrent même le café de la Martinique, qui est plus substantiel, mais d'un parfum bien moins suave. — Avant la torréfaction, le café a une saveur un peu âcre et amère ; il perd la première lorsqu'on le brûle, mais il conserve encore une partie de la seconde. La torréfaction développe les principes solubles ; elle doit être modérée si l'on veut conserver l'arome et ne pas décomposer l'acide, la gomme et la résine. Ordinairement on le réduit en poudre au moulin, mais il vaut mieux le triturer dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. — On a singulièrement exagéré, ce me semble, les dangers du café, et c'est à tort que le célèbre médecin de Lausanne en interdit l'usage aux hommes de lettres... — Les Turcs, les Persans, les Indiens, tous les peuples de l'Europe font une grande consommation de café ; et il ne paraît pas qu'ils s'en portent plus mal, qu'ils vivent moins long-temps. Voltaire, Fontenelle, Delille, l'empereur Napoléon en prenaient tous les jours. Les trois premiers sont morts de vieillesse, c'est le chagrin et non le café qui a tué Napoléon. Si vous aimez le café, si vos entrailles ne sont point douloureuses, si, après avoir savouré cette excellente liqueur, vous vous sentez ranimé, plus apte au travail, continuez et ne vous effrayez point des menaces, des prédictions sinistres du docteur Hahnemann, qui a comparé le café aux plus affreux poisons...

Café à la crème frappé de glace. Vous faites une infusion assez forte de café moka ou de café bourbon ; vous la mettez dans un bol de porcelaine, vous la sucrez convenablement, et vous y ajoutez une égale quantité de lait bouilli ou le tiers d'une crème onctueuse. Vous entourez ensuite le bol de glace pilée. — C'est un déjeuner délicieux pendant les grandes chaleurs de l'été. Le docteur Bonnafos de Perpignan le conseillait à ceux qui avaient perdu l'appétit, et qui éprouvaient une faiblesse générale. — Cet aimable épicurien, dont la mémoire nous sera toujours chère, nous disait un jour : « Étudiez, mon ami, ce qui est bon, ce qui plaît aux hommes. Tâchez de devenir un peu friand ; faites de petites expériences gastronomiques, sans blesser les lois de l'hygiène : vous vous en porterez mieux, et, dans certaines circonstances, vous exercerez sur les malades enclins à la gourmandise un pouvoir sans bornes.

Déjeunez pendant les mois de juillet et août avec du café glacé, et pendant l'hiver avec du potage aux bécasses. Avec ce régime j'ai ramené à la santé et à la raison un ancien chanoine qui ne mangeait presque plus, et qui était dégoûté de la vie. »

8. L'*ache* était connue des Grecs, qui en faisaient des couronnes destinées aux vainqueurs dans les jeux isthmiques et néméens. Juvénal reproche à Néron d'avoir fait le métier de baladin et d'avoir disputé la couronne d'ache. — Dans leurs banquets les Romains se couronnaient d'ache et de myrte. « Remplissons les coupes de ce vin de Massique qui fait oublier les maux; tirons des parfums de ces larges conques; qu'on se hâte de nous faire des couronnes d'ache et de myrte. »

Oblivioso lævia Massico
Cibaria exple : funde capacibus
Unguenta de conchis. Quis udo
Deproperare apio coronas
Curat ve myrto.
(Hor., *Od.* VII, lib. II.)

Horace ne connaissait point notre céleri, il l'eût sans doute trouvé délicieux avec son vin de Massique ou de Falerne. Ce sont les Italiens qui ont, les premiers, transformé l'ache sauvage en plante potagère. Le céleri cultivé offre plusieurs variétés remarquables..... Le céleri plein, tendre, frais, mangé en salade, et assaisonné avec du vinaigre aromatique, avec de l'huile de Provence et un peu de moutarde fine, est vraiment délicieux. Il réveille l'action de l'estomac, donne de l'appétit et une sorte d'alacrité qui se prolonge pendant quelques heures; mais il faut se bien porter pour digérer le céleri cru. Faites-le cuire au jus pour le malade et le convalescent; s'il a moins de parfum, il est plus nourrissant et plus digestible. — On en fait également des potages, des ragoûts de toute sorte. Il donne une saveur délicate à la purée de gibier et à toutes ces riches garbures qui parent la table des gourmands.

Ragoût de céleri. Vous faites cuire du céleri haché comme la chicorée ou les épinards. Vous l'assaisonnez de poivre, de sel, de muscade; vous le nourrissez de bon bouillon, et vous le servez avec des croûtons dorés. Vous pouvez même, si vous êtes un peu friand, placer sur ce lit bien douillet quelques ortolans ou quelques filets de perdreaux rouges. Essayez de ce plat, vous en serez peut-être satisfait. Sa recette m'a été communiquée par un vrai disciple d'Épicure, par le docteur Bonnafos de Perpignan; Grimod de La Reynière, s'il l'avait connu, lui aurait dressé des autels. Il est vrai qu'il n'a rien écrit, et que tout ce qu'il a dit, tout ce qu'il a fait est perdu pour les races futures. Quelle perte!

9. Nous voici aux *haricots secs*, aux fameux haricots de Soissons. Leur réputation n'est point usurpée. On les mange au jus, au beurre, à l'huile, au citron, en purée; mais tout cela vaut-il les haricots arrosés avec le jus d'un gigot des Ardennes ou de Pré-Salé? Demandez plutôt à Berchoux, poète gastronome :

J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.
Gigot, recevez mon hommage;
Souvent j'ai dédaigné pour vous
Chez la baronne ou la marquise
La poularde la plus exquise
Et même la perdrix aux choux.

Les hommes friands, habitués à une chère délicate, ne dédaignent pas les mets un peu vulgaires. Ils savent fort bien que les infidélités de la table plaisent à l'estomac, qu'elles lui donnent une sorte de repos qui le récrée et le ravive. Les nouveaux riches, revenant un peu sur le passé, aiment également à retrouver leurs anciens amis dont ils avaient oublié les services. Au reste, cette réconciliation les honore; l'ingratitude est à nos yeux un vice détestable : on ne doit jamais oublier ceux qui nous ont nourris, fût-on ministre ou pair de France.

Mais la preuve que les haricots sont presque une friandise, c'est que M. le marquis de Cussy, le gastronome le plus aimable du dix-neuvième siècle, abandonne les blancs des bartavelles, les filets de sole assaisonnés de truffes, aussitôt que paraissent les haricots de Soissons.

Un homme qui vivra long-temps dans l'histoire, un homme rare, un homme frugal comme un Spartiate, avait pourtant quelques velléités gastronomiques. Il aimait surtout la polenta et les haricots secs à l'huile : l'empereur Napoléon se régalait de temps en temps à déjeuner avec ce légume en salade. — Voilà donc les haricots parfaitement réhabilités dans la gastronomie usuelle. Ils ont les plus illustres suffrages, les suffrages de Napoléon et du marquis de Cussy. L'un les mangeait à l'huile, l'autre au jus de gigot. Les amateurs qui marchent sur les traces des grands hommes peuvent maintenant choisir.

Nota. Il faut du mouvement, de l'exercice et un bon estomac pour bien digérer le haricot.

10. Le *chou*. Nous pourrions évoquer les ombres des Grecs et des Romains pour prouver que le chou a mérité les suffrages des premiers peuples de la terre. Et, par exemple, Caton, le sévère Caton, ennemi irréconciliable des médecins, médicastre lui-même, traitait toute sa maison avec le chou, sans distinction de maladie, et, chose merveil-

leuse! ses gens ne s'en trouvaient pas plus mal. — A l'exception d'Auguste, tous les empereurs jusqu'à Vespasien furent gourmands. Mais il faut le dire à la louange de ce stupide Claude, ce fut lui qui releva le chou par l'amour qu'il portait au petit salé. « Pères conscrits! s'écria-t-il un jour en entrant au sénat, dites-moi, je vous prie, est-il possible de vivre sans petit salé? » Et l'honorable compagnie de répondre aussitôt : « Oui, seigneur, plutôt mourir que de se passer de lard. » Dès ce moment les sénateurs, pour faire la cour à Claude, se régalèrent de petit salé aux choux. Voilà comme la lâcheté des courtisans, si fatale aux rois, fait pourtant revivre de bonnes choses méprisées ou tombées en désuétude.

Les peuples modernes n'ont pas moins aimé le chou. Dans les contrées du Nord, il est l'aliment du pauvre comme du riche. Sans adopter pleinement les méthodes culinaires des Allemands, parfois un peu romantiques, je leur saurai gré toute ma vie de leurs bonnes recettes pour la préparation du chou, et surtout de la choucroute.

Le chou est une plante potagère qui se prête à toutes sortes d'assaisonnements, de mélanges, de combinaisons..... Et cette préparation toute classique, qui a traversé tous nos mouvements révolutionnaires sans changer de nom, sans rien perdre de sa renommée; ce plat de chou surmonté de deux belles perdrix du Mans d'une blancheur appétissante, et d'un morceau de lard de Strasbourg, blanc et rose comme un joli minois, qu'en dites-vous? Qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire? S'il l'ose, fût-il un Apicius, je le tiens pour un barbare, pour un gourmand de mauvais goût... On a dit beaucoup de mal et beaucoup de bien de toute espèce de chou. En général l'avis des médecins ne leur est pas favorable. Ce légume, il est vrai, convient peu aux valétudinaires, aux convalescents, aux hypocondriaques; il est excellent pour les estomacs vigoureux, pour ceux qui font un exercice convenable.

11. L'*oignon* est originaire de l'Afrique : c'était une des divinités des Égyptiens. — Chez ce peuple, dit Juvénal, mordre dans un poireau ou dans un oignon ce serait un sacrilége. O la sainte nation, qui voit ses dieux croître dans les jardins! — Mais les Grecs ne craignaient point de se régaler d'oignons. Dans le *Banquet des savants*, Hermippus vante ceux de Corcyre. Pour les Corcyréens, dit-il, puisse Neptune les abîmer dans leurs vaisseaux, parce qu'ils gardent leurs oignons pour eux! Antiphone fait également l'éloge des oignons de Samothrace.

Depuis fort long-temps cette plante potagère a fait le tour du monde. On la voit partout, nourrissant le pauvre, aiguisant les mets du riche, et il n'y aurait pas maintenant de cuisine possible sans oignons. On préfère les oignons blancs, surtout celui d'Espagne et le petit oignon

blanc de Florence..... Que les vrais cuisiniers le métamorphosent de mille manières, qu'ils le cachent adroitement dans leurs grandes et petites sauces, qu'ils le glacent, qu'ils le mettent en purée, en saupiquet ou en marinade, pourvu qu'ils nous permettent seulement de parler de la soupe à l'oignon. — « Une soupe à l'oignon! y pensez-vous? — Et pourquoi pas, si elle est bien faite! » — Au reste la voici telle que la faisait un gastronome célèbre, dont le monde gourmand portera long-temps le deuil.

Soupe à la Cussy. Vous choisissez une vingtaine de petits oignons, vous les épluchez, vous les coupez par tranches, et vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sucre. Vous les tournez jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur d'or; puis vous les mouillez avec du bouillon, et vous ajoutez la quantité de pain nécessaire. Au moment de servir votre potage, vous l'arrosez de deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac.

Pour faire pénitence dans le carême, M. de Cussy préparait lui-même cette soupe un peu romantique et il en mangeait une belle assiettée. Si quelque ami venait le surprendre, il tenait en réserve, dans son garde-manger, une queue de saumon et une botte d'asperges. C'est ainsi qu'il me donna à dîner un jour de la semaine sainte, c'était le jeudi. Il faisait d'ailleurs peu de cas du potage lorsqu'il savait qu'un dîner fin devait le suivre. Voici un de ses aphorismes : « La soupe est la préface du dîner, un bon ouvrage n'en a pas besoin. »

12. L'asperge croît naturellement dans les bois, dans les haies, dans les sables maritimes, sur les rivages des fleuves..... Les anciens ont connu et cultivé l'asperge. Athénée parle de l'asperge des prés et de l'asperge des montagnes : il dit que les meilleures sont celles qui viennent sans avoir été semées. Martial, Pline et Juvénal parlent aussi de plusieurs espèces d'asperges. Les Romains estimaient particulièrement celles de Ravenne. « La nature, dit Pline, avait voulu que les asperges fussent sauvages, afin que chacun les cueillît en tous lieux; mais, déjà perfectionnées à force de soins, elles étonnent par leur grosseur. Ravenne les vend trois à la livre. » Juvénal, après avoir fulminé contre le luxe de la table, nous donne le menu de son petit souper de campagne : « Tu m'as promis, Persicus, de souper chez moi; je t'y recevrai avec la même frugalité qu'Évandre reçut Hercule ou Énée.... Voici les mets qui te sont destinés, aucun ne viendra du marché. Ma maison de Tivoli fournira un chevreau, le plus gras, le plus tendre de mes troupeaux : il n'a point encore brouté l'herbe, ni mâché les branches des jeunes saules; il a plus de lait que de sang. Nous aurons des asperges que ma fermière, quittant ses fuseaux, alla cueillir sur les montagnes. »

La tige succulente de l'asperge a une saveur douce, un peu légumineuse... On en fait des potages, des ragoûts, des garnitures; mais ordinairement on les sert à l'entremets, soit à la sauce blanche ou en manière de petits pois, soit à l'huile et au vinaigre. Surtout que le beurre soit fin, l'huile douce et point frelatée.

13. C'est l'*orge* qui donne aux poulardes du Mans et de La Flèche cette finesse de goût qui fait la joie du gourmand. Si vous avez une petite ferme ou même un jardinet, vous pouvez engraisser de même votre volaille. Avec peu de soins et en peu de temps vous aurez des poulardes, des poulettes et des poulets d'une saveur exquise. Nourrissez-les pendant quelques jours avec de l'orge moulu, du son et du lait; ensuite mettez-les en cage dans un lieu obscur, mais pas humide, et donnez-leur de la farine d'orge pétrie avec du lait, autant qu'ils voudront en manger. Surtout que les petits coqs soient séparés des poulettes! c'est de rigueur. En quinze jours ou trois semaines vos poulets et vos poulardes auront acquis une graisse fine et délicate.

La nourriture du chapon est la même. — On destine ordinairement à la castration les poulets issus de belle race, parce qu'ils s'engraissent plus facilement, et qu'ils deviennent plus gros que les autres.

Les Romains châtraient les petits coqs à l'âge de trois mois, et ils engraissaient ces nouveaux chapons avec une pâtée de farine et de lait dans un lieu sombre. — Ils châtraient aussi les poules en leur enlevant l'ovaire, pour en faire des poulardes grasses. — Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les aliments dont les poules ont été nourries. Donnez à vos poules pondeuses de l'orge en grains, vous aurez des œufs d'un excellent goût, et le jaune en sera plus brillant, plus foncé. Les poules vagabondes dans les parcs, dans les bosquets plantés d'arbres verts, s'amusent à becqueter les bourgeons des sapins; goûtez leurs œufs, vous leur trouverez une saveur de térébenthine. Les insectes et les mauvaises herbes altèrent également la qualité des œufs.

14. Le *sarrasin* se recommande aux gourmands tout comme l'orge pour l'engrais des oiseaux de la basse-cour.

Brillat-Savarin avait été indisposé pendant plusieurs jours; un ami vint le voir à dix heures du matin, et le trouva dans une attitude tout à fait gastronomique : il dépeçait une superbe poularde du Mans. « Quel régime, lui dit-il, pour un malade! — Je vis d'orge et de sarrasin, lui répliqua le gourmand. Cette poularde en a vécu pendant deux mois et elle me fait vivre à son tour. Point de façons, faites comme moi, mettez-vous à table, et commençons gaiement la journée, ce soir nous nous en porterons mieux; voici du vin de l'Hermitage, qui vaut bien la tisane des médecins. — O mon ami! quel présent nous ont fait les Maures en nous envoyant le sarrasin! — C'est

sa graine qui rend la poularde si blanche, si délicate, si exquise. »La poularde entièrement dépecée, les deux amis gardèrent un religieux silence; ils ne parlèrent que lorsque les deux ailes, les blancs, l'entre-cuisse et le sot-l'y-laisse eurent entièrement disparu.

On assure que lorsque Brillat-Savarin parcourait la campagne et qu'il rencontrait un champ semé de blé sarrasin, il ne pouvait se lasser d'admirer cette herbe bienfaisante, qui embaume l'air quand elle est en fleurs. Ce parfum le jetait dans une sorte d'extase; il croyait humer la vapeur de la poularde du Mans. — C'est avec la farine de sarrasin, détrempée dans du lait qu'on nourrit la volaille qu'on veut engraisser dans le département de Maine-et-Loire... On nourrit aussi de sarrasin les poules pondeuses. Le dindonneau s'engraisse de la même manière. On lui donne d'abord des orties hachées avec du son, puis des pommes de terre écrasées avec de la farine de sarrasin, et enfin des boulettes de farine de sarrasin et d'orge. — Mais prenez garde aux dindonneaux des environs de Paris! ils ont fort souvent une amertume qui révolte un palais délicat, parce qu'on les nourrit de tourteaux, de marrons d'Inde, de végétaux âcres. Il y a un bon moyen de s'assurer si le dindonneau est amer, c'est d'insérer l'index dans un certain orifice, et de le savourer. Grimod de La Reynière vous dira que cette épreuve est infaillible.

Les perdreaux rouges nous viennent aussi de ce bon département de Maine-et-Loire. Après s'être nourris de froment, d'orge et d'avoine dans les champs, de raisins dans les vignes, ils achèvent de s'engraisser avec le sarrasin, qui ne se récolte guère que vers la fin d'octobre. Ils sont presque aussi délicats que les bartavelles des Cévennes.

15. L'*oseille* se mêle partout agréablement, et nous fait mieux goûter les plaisirs de la table. Elle est admise dans tous les potages, surtout dans les soupes printanières; et si quelques légumes sont trop fades, d'autres trop sucrés, elle est là pour les corriger, ou pour en animer la saveur. Certes, votre julienne serait manquée, si l'on y avait oublié l'oseille. — Après les huîtres, rien n'est bon comme un potage où domine cette herbe fraîche.

Horace, qui était né poète et friand, vous dit au reste que les moules, les huîtres communes, la petite oseille et le vin blanc de Cô vous seront favorables, si vous avez le ventre serré. Essayez de ce petit régime la veille d'un grand repas; mais au lieu du vin de Cô, qui est perdu pour nous, vous boirez de la tisane de Champagne.

16. ..... En voilà assez pour les malades, les valétudinaires, les hypocondres, enfin pour cette nombreuse classe d'individus dont les entrailles chaleureuses et rebelles ont besoin d'être tempérées, adoucies par quelques cuillerées d'*épinards*. — Causons un instant avec ces

hommes privilégiés qui vivent sans apothicaire, sans médecin, et dont le plus grand plaisir est de se mettre à table deux ou trois fois par jour. — Comment faut-il manger les épinards ? — Consultez votre goût, c'est votre meilleur guide. Cependant, si vous faites beaucoup d'exercice, faites nourrir vos épinards de bon bouillon; et lorsqu'on vous les servira, arrosez-les vous-même avec du jus de gigot, de rosbif ou de volaille. Le suc rouge d'un gigot de mouton des Ardennes ou de Pré-Salé, s'harmonise à merveille avec la teinte verdoyante des épinards, c'est presque l'arc-en-ciel pour les yeux d'un gourmand. Surtout qu'on les assaisonne artistement, et qu'on n'oublie point la noix muscade, c'est le condiment obligé des épinards...

« Le jambon, dit M. de Cussy, s'allie à merveille avec les épinards, qui émoussent, modifient sa saveur un peu trop stimulante. Ce mélange est plus sain, plus rationnel que les sauces espagnoles avec lesquelles les cuisiniers servent ordinairement le jambon. — C'est le moment de faire tonner le champagne! s'écriait le même professeur, ce vin gazeux caresse agréablement les papilles du palais après le jambon. Qu'en dites-vous, mon cher phytographe? Nous avons d'ailleurs ici du vieux médoc pour les amateurs un peu graves. »

Paris, 1837.--Nous venons de perdre M. de Cussy, cet homme aimable, poli, spirituel, dont tous les traits respiraient la douceur et la bienveillance. Depuis quelques jours il n'est bruit, dans les salons, dans les journaux, partout, que de son amour pour la friandise. Oui, sans doute, il aimait les plaisirs de la table, mais en gastronome de bonne maison. Nous l'avons vu éprouver autant de plaisir à manger un merlan sur le plat, ou une omelette à l'estragon qu'à savourer des ortolans ou une aile de bartavelle. En quittant notre modeste foyer, il nous disait un jour : « Je n'ai jamais fait de meilleur repas en ma vie. » Il avait mangé des champignons des bois et bu du vin de Champagne. Il est vrai qu'il se montrait sévère pour tous les parvenus qui croyaient le séduire en couvrant leur table de toute sorte de mets, vrai chaos culinaire digne des temps barbares. M. de Cussy fut l'ami de Corvisart, et l'un des serviteurs les plus dévoués, les plus fidèles de Napoléon.

17. Les *tomates* sont un mets de bon goût, sain et fort estimé.

Tomates farcies à la Grimod. Après avoir ôté les pepins de vos tomates, vous les remplissez de chair à saucisse assaisonnée d'ail, de persil, de ciboule et d'estragon; puis vous les faites cuire dans une tourtière, sous un four de campagne, avec de la chapelure. Vous servez cet entremets dans la tourtière même et vous l'arrosez de jus de citron.

En lisant le nom de Grimod, on pensera sans doute à M. Grimod

de La Reynière, notre vieil ami, et l'on dira : Quel dommage que ce fameux gourmand soit mort ! Rassurez-vous (*Paris*, 1837).

L'auteur de l'*Almanach des Gourmands* est encore de ce monde ; il mange, il digère, il dort dans la charmante vallée de Longpont ; nous l'avons vu il n'y a pas encore huit jours. Mais comme il est changé (*Quantum mutatus !*) ! *Gasterea* seul le soutient ; jugez plutôt : — A neuf heures du matin il sonne ses domestiques ; il les gronde, il crie, il extravague, il demande son potage aux fécules, il l'avale. Bientôt la digestion commence, le travail de l'estomac réagit sur le cerveau, les idées tristes de l'homme à jeun disparaissent, le calme renaît, il ne veut plus mourir. Il parle, il cause tranquillement, il demande des nouvelles de Paris et des vieux gourmands qui vivent encore. Lorsque la digestion est faite, il devient silencieux et s'endort pour quelques heures. A son réveil, les plaintes recommencent, il pleure, il gémit, il s'emporte, il veut mourir, il appelle la mort à grands cris. Vient l'heure du dîner, il se met à table, on le sert : il mange copieusement de tous les plats, bien qu'il dise qu'il n'a besoin de rien, puisque sa dernière heure approche. Au dessert, sa figure se ranime, ses sourcils se dressent, quelques éclairs sortent de ses yeux enfoncés dans les orbites. « Comment va M. de Cussy, cher docteur ? vivra-t-il encore long-temps ? on dit qu'il a une terrible maladie. On ne l'a pas mis à la diète, sans doute ; vous ne l'auriez point souffert, car il faut au moins manger pour vivre, n'est-ce pas ? » — Enfin, on quitte la table. Le voilà dans une immense bergère ; il croise les jambes, appuie ses deux moignons sur ses genoux (il n'a pas de mains, il n'a qu'une sorte d'appendice qui ressemble à une patte d'oie) et continue ses interrogations, toujours sur la gourmandise. « Les pluies ont été abondantes, il y aura beaucoup de champignons dans nos bois à l'automne ; quel dommage, docteur, que je ne puisse pas vous suivre dans vos promenades à Sainte-Geneviève ! Je n'ai plus la force de marcher. Comme nos ceps sont beaux ! quel doux parfum ! vous reviendrez, n'est-ce pas ? vous nous en ferez manger, vous présiderez à leur préparation ? » — La digestion commence, la parole devient rare, cadencée ; peu à peu ses yeux se ferment ; il est dix heures, on le couche, et le sommeil vient le transporter dans le pays des songes. Il rêve à ce qu'il mangera le lendemain.

18. La *violette* est partout une délicieuse fleur... ; elle a été chantée par un nombre infini de poètes : par Camérarius, Santeuil, de Thou, Ange Politien, Cowley, et plus récemment par Dubas, Béranger, madame Beaufort-d'Hautpoul, Fontanes, Boisgélin, Delille, Castel, etc.... — Composez avec les fleurs de violettes et le lait un agréable cosmétique qui vous rendra la peau plus douce, plus fine, plus veloutée. Cette préparation n'est point difficile ; elle a été inventée par

les Calédoniens. — Frotte-toi la figure de lait de chèvre dans lequel des violettes auront infusé, et nul prince sur la terre ne pourra résister à tes charmes (*Flore écossaise de Lightfoot*).

19. ... C'est surtout à l'entremets et au dessert que brille la *groseille*. Nos artistes parisiens en font des tartelettes en mosaïque, des gâteaux renversés, de petites fantaisies d'une élégance rare, des gelées transparentes, imitant les couleurs de l'aurore ou les teintes du rubis. Notre fameux Carême en eût fait un arc-en-ciel, s'il eût vécu.

Après les viandes, ces mets délicats rafraîchissent et parfument la bouche. Les dames surtout en sont friandes; leur complexion, leur goût, leur parure, leurs manières élégantes s'harmonisent avec ces jolies décorations qui changent la scène et la renouvellent...

20. Plusieurs volumes ne suffiraient pas si l'on voulait reproduire tout ce que la *rose* a inspiré d'aimable, de gracieux aux écrivains de tous les siècles, de tous les pays. — Le jésuite Rapin s'est plu à décrire les premiers développements de la rose. « Quels parfums s'exhalent dans les airs ! s'écrie-t-il. Ah ! je les reconnais ! sous l'haleine des Zéphyrs amoureux, les rosiers vont fleurir, leurs buissons rougissent et se préparent à déployer les couleurs les plus brillantes. Disparaissez, fleurs vulgaires ! la reine des jardins se montre, environnée de toute sa splendeur. »

Ausone nous a laissé également une charmante idylle sur la rose, dont il peint les fragiles appas. « La rose n'existe qu'un instant, et l'aurore de sa vie touche à son déclin.... Jeune fille, cueille des roses tandis qu'elles sont fraîches comme toi; mais songe que bientôt tu dois passer comme elles. »

La rose à cent feuilles n'est pas seulement la plus belle, la plus gracieuse des fleurs; elle nous offre encore des parfums qui nous raniment, qui nous font mieux goûter la vie : voilà pourquoi les anciens médecins l'avaient admise au rang des quatre fleurs cordiales. Le convalescent respire une rose, il sent ses forces renaître..... La rose règne tour à tour à la cuisine, à l'office et au boudoir. Partout on la veut, on la recherche; on aspire, on savoure son parfum, on imite sa couleur. Comme elle repose les sens dans un grand repas où l'on a épuisé les productions de la terre et de la mer ! Les gâteaux à la rose, les mousses, les petits soufflés, les puits d'amour à la rose, comme les appellent nos galants cuisiniers, tout cela passe devant vos yeux; les dames, fatiguées, ennuyées de ces longs combats de la table auxquels elles prennent une si faible part, se réjouissent en voyant ce fromage à la crème, ce cœur tout de mousse, léger comme le vent, où la neige et la rose forment la plus douce union. Le champagne frémit, mousse, éclate, provoque le sourire, les bons mots, l'allégresse. La scène a changé de physionomie, on est transporté dans un autre

monde.... Les Romains et les Grecs, dans leurs temps de luxe, aimaient passionnément les roses. Non contents d'en respirer les parfums pendant leur vie, ils voulaient que leurs tombeaux en fussent embaumés. Antoine avait recommandé de répandre sur ses cendres du vin, des herbes aromatiques, et de mêler des parfums à l'odeur des roses. — Anacréon disait avec plus de philosophie : « A quoi bon répandre des essences sur mon tombeau ? pourquoi y faire des sacrifices inutiles ? Parfumez-moi plutôt pendant que je respire, couronnez de roses ma tête vivante. »

21. Les *amandes* étaient très-renommées chez les anciens. Hermippus dit, dans le *Banquet des savants,* que les amandes brillantes font l'ornement du repas. Épicharme dit aussi que les amandes sont des friandises sèches et sonores. D'après Athénée, celles de Naxe sont excellentes ; il en vient aussi de très-bonnes à l'île de Chypre. Il n'y a rien qui excite plus à boire que de commencer le repas par manger des amandes. Aussi Eupolis s'écriait : « Donne, que je mange des amandes de Naxe, et verse-moi du vin des vignes de Naxe..... » Les pâtissiers et les confiseurs font avec les amandes une infinité de friandises, comme biscuits, macarons, nougats, gâteaux soufflés, dragées, pralines, etc. ; tout cela fait la joie des enfants, des dames, et même de certains gourmands qui, après avoir bien dîné, passeraient encore une heure de récréation à l'office. — Parmi ces friandises, le gâteau de Pithiviers jouit d'une réputation justement acquise. Cette réputation s'étend du nord au midi de la France et jusqu'aux pays étrangers. On connaît ces bons gâteaux en Angleterre, en Allemagne, en Prusse et en Russie. Lorsqu'une cuisinière se présente chez le petit rentier un peu friand, on lui demande à l'instant même si elle sait faire un gâteau de Pithiviers. Si elle répond affirmativement, la maîtresse de la maison la complimente ; et, sans attendre au lendemain, elle veut mettre sa science à l'épreuve, car elle sait elle-même comment il faut s'y prendre : elle a lu le *Cuisinier Royal* et le *Pâtissier Parisien* du fameux Carême, classique à son fourneau et romantique la plume à la main.

22. La *pêche* est en grande vénération chez les Chinois. Leurs livres les plus anciens, les chants des poëtes, les mémoires des littérateurs et des médecins disent des choses merveilleuses sur ses propriétés. Les traditions primitives, altérées en mille manières, ont donné lieu à une foule de fables : selon le livre de *Chin-Noug-King*, la pêche *yu* éternise la vie ; si on n'a pu la manger à temps, elle préserve au moins le corps de la corruption jusqu'à la fin du monde. — On voit que la beauté, le goût exquis, le parfum suave de la pêche ont exalté les cerveaux chinois jusqu'à l'enthousiasme.

La pêche qu'on vient de cueillir dans un riche espalier ou dans la

vigne voisine, la pêche parvenue à son vrai point de maturité, bien succulente, bien parfumée, vous ne sauriez la voir sur la table avec indifférence si votre goût n'est point blasé, si vous n'êtes point malade. Elle est bonne sans sucre, très-bonne avec du sucre, excellente avec un vin digne d'un si beau fruit.

Dégustation d'une variété nouvelle. Un jardinier de Montreuil avait obtenu, par des greffes artistement combinées, des pêches de la plus belle espèce. Il voulut en faire hommage à Louis XVIII ; mais, avant de s'exposer à cette épreuve dont sa réputation dépendait, il alla trouver M. P. R., célèbre bibliothécaire de l'Institut, dégustateur-juré de ce beau fruit, et lui demanda respectueusement son avis. Le savant était enfoncé dans la lecture de je ne sais quel manuscrit gothique. Il avait l'air singulièrement préoccupé. Notre jardinier annonça le but de sa visite : aussitôt la jubilation du gourmand reparut sur tous les traits de M. P. R., qui, s'allongeant dans son fauteuil, les jambes croisées et les mains jointes, se prépara dans un doux recueillement au jugement important qu'on réclamait de lui. Notre jardinier demande une assiette et un couteau d'argent. Il coupe en quatre la précieuse pêche, en pique une tranche de la pointe du couteau, et la présente gravement à la bouche de M. P. R., en lui disant : *Goûtez l'eau.* Les yeux fermés, le front impassible, M. P. R. *goûte l'eau* sans mot dire. L'anxiété se peignait dans les yeux du jardinier, quand, après deux ou trois minutes, ceux du juge s'entr'ouvrirent : « Bien, très-bien, mon ami ! » furent les seules paroles qu'il put prononcer. — Aussitôt la seconde tranche est présentée comme la première, et le jardinier, d'un ton plus ferme, plus assuré : *Goûtez la chair.* Même silence, même gravité de la part du docte gourmand. Cette fois le mouvement de la bouche était plus sensible, car il mâchait. Enfin il fit une inclination de tête : « Ah ! très-bien, très-bien ! » Vous allez croire que la supériorité de la pêche était jugée et que tout était dit. Point : la troisième tranche a son tour. *Goûtez l'arome !* reprend le jardinier. L'arome fut trouvé digne de la chair et de l'eau. Alors le jardinier rassemblant toute sa dignité pour présenter le dernier quartier, sa physionomie réfléchit une légère teinte d'orgueil et de satisfaction : *Goûtez le tout !* Son triomphe fut complet. M. P. R., après avoir goûté, s'avança vers lui les yeux humides d'émotion, le sourire sur les lèvres, et, lui prenant la main avec effusion : « Ah ! mon ami, c'est parfait ! je vous en fais mon compliment bien sincère. »

23. Si la *fraise* ranime les malades, les convalescents, que ne promet-elle pas à l'homme sain ! Elle paraît sur nos tables au milieu des efforts de l'art ; mais tous les trésors de l'office n'effaceront pas sa parure simple et vermeille.

La *triple alliance.* Nous la devons à un homme plus aimable

que tous les politiques du monde, à M. le marquis de Cussy. Cette alliance n'a rien d'hostile ; elle est toute pacifique, et l'Europe ne doit pas s'en alarmer. C'est tout bonnement le vin de Champagne qui se marie avec la fraise et la crème. M. de Cussy, pour lui faire honneur, ne prend qu'un peu de potage, quelques filets de sole, une caille ou une aile de bartavelle et quelques belles asperges. Avec ce délicat prélude, il affronte sans crainte cette belle mousse où le champagne, la fraise et la vanille ont laissé leur parfum.

FIN DES FRAGMENTS DES PLANTES USUELLES.

SUITE DES OBSERVATIONS.

, (M. ROQUES.)

— *Page* 360. M. Roques a dû se tromper ici. — On ne peut pas réunir trois choses froides à la fin d'un dîner abondant, c'est-à-dire lorsque peut-être le convive s'est aventuré. Des fraises, de la crème fouettée et du vin de Champagne! cela est glacial; dix personnes sur douze succomberont.

— La jolie anecdote de la dégustation de la pêche, racontée par M. Roques, désigne comme principal personnage feu le savant M. Petit-Radel, de l'Institut.

— Le *Traité des Champignons comestibles* de notre ami M. le docteur Joseph Roques est, nous aimons à le répéter, un des livres les plus utiles, les plus agréables que puissent rechercher les familles.

— La *Phytographie médicale*, 2e édition, du même savant si spirituel, est semée d'une riche diversité de causeries, rentrant toutes délicatement dans les textes de MM. de Cussy et Brillat-Savarin, ces vieux amis de M. Roques. C'est un très-beau livre, qu'a édité un homme qui honore la librairie par ses rares connaissances et ses sentiments élevés, M. Blanc, libraire habile, ce qui ne veut pas toujours dire éditeur heureux.

— « Parlez-moi, dit M. Grimod de la Reynière, du filet de bœuf ou de la longe de veau cuits à point pour relevés de boucherie, et couchés sur un lit de légumes préparés avec leur essence. » — Ce mets est parfait chez M. Roques.

COMFORT, DESSIN.

COMFORT, DESSIN.

Son doigt sûr et léger
Arrêta sur le mur le profil passager
Qu'y dessinait sans art une ombre vacillante.
Oh ! douce et chaste erreur d'une pieuse amante.

MEUBLES.

Le dessin compte au premier rang dans le luxe actuel, dans le comfort des maisons. Le modèle en tout est inspiré par sa plus belle ligne, la ligne qu'il a eue aux époques polies, à celles où les arts ont brillé. Il suit toutes les formes, les reproduit ou les modifie, les rajeunit, les simplifie. Aussi tous les objets de notre ameublement moderne lui appartiennent : — ce meuble d'une structure solide, d'une forme commode et distinguée, comme l'emploi de cette laine filée, de cette soie brillante. — Le dessin transporte dans les meubles tous les besoins du repos, du goût ; tous ceux de l'esprit et de l'activité. Il fait une continuelle application de la peinture ; il précise la transition des tons et même des teintes. La justesse du dessin ne s'apprend pas ; elle est donnée par celle des organes, par cette habileté des industries qui étendent chaque jour chez nous les limites du possible et l'imagination du consommateur. Le goût et le dessin français, voilà les sources de la vie et de la supériorité de nos manufactures ; ce sont eux qui font rechercher nos bronzes, nos tapis, nos porcelaines, nos cristaux, notre ébénisterie parisienne, cette ébénisterie parfaite,— la riche soierie de Lyon, qui progresse toujours, les rubans de Saint-Étienne, les châles de Paris, l'orfévrerie et la bijouterie, les impressions sur laines, les plus ravissantes broderies. Le dessin réside dans toutes les formes du comfortable. — L'ancienne définition lui confiait simplement en industrie le contour des objets et leurs parties saillantes. Aujourd'hui le crayon suit tous les mouvements de la pensée, ses excès mêmes, ses caprices, et devient une sorte d'écriture pour le praticien. Par suite de cette disposition générale, le comfort parisien est fondé sur le talent des ouvriers les plus habiles, qui dépassent en délicatesse d'exécution, en variété de style, tout ce qui s'était fait avant eux. La forme a beau changer, le style aussi deux ou trois fois en cinq ou six ans, chaque circonstance, chaque révolution trouve aussitôt des ouvriers distingués qui traitent tout, antique, moyen âge, renaissance, Louis XIV, Pompadour. Il est vrai que nous avons eu et que nous avons pour le diriger de grands artistes, Chenavard, Denière, Odiot, Meurice après Wagner. Le travail des ou-

vriers de Paris devient la leçon de l'Europe, grâce aux goûts élégants de plus en plus développés de toutes les classes aisées, au bon marché des fabrications.

Les papiers fins de tenture sont aujourd'hui d'une grande perfection, divers à l'infini ; bois, marbre, velours, moire, mousseline, ils se concilient avec tous les goûts, toutes les dispositions de l'esprit.

Les appartements se sont resserrés et ont donné l'idée de meubles à plusieurs fins. Ces meubles, d'une forme simple, sont bien calculés ; leurs angles s'abattent comme pour les débarrasser des légers inconvénients que leurs formes véritables peuvent y laisser. De telle sorte qu'en ce moment, dans notre vie française ultra-civilisée, au milieu des soucis qui entrent dans toutes les classes, le corps trouve du moins toutes les commodités que le comfort peut créer. Fauteuils, divans, causeuses, sont dans mille maisons de charmants chefs-d'œuvre, où le penseur peut réaliser cette douce méditation que Gray a indiquée plutôt que définie. Tout ravit les yeux, — ces cristaux de Saint-Louis, de Baccarat ; ces vases peints, ces flacons, ces verres aux milliers de formes, aux ravissantes couleurs ; ces magnifiques bronzes où la main-d'œuvre a dû mettre des limites dans le fini, afin de ne pas coûter plus cher que les œuvres de l'art ; ces tapis somptueux ou élégants, au milieu desquels brillent ceux de nos fabriques des Gobelins, d'Aubusson, de Beauvais, d'Amiens, où se jouent les lignes des plus charmantes imaginations de dessinateurs ; ces tapis enfin, nouvelles peintures, qui répètent les tableaux éminents de Winterhalter, Ar. Scheffer, Steuben.

Un vieil objet et un des plus sains du luxe de nos pères a été ressuscité : ce sont les portières intérieures de cabinet de travail, de chambre à coucher et de salon. Toutes les maisons sur un bon pied ont maintenant des portières et des stores. Les stores de mousseline sont joints aux doubles et triples rideaux de damas et de velours dans le comfort des croisées, pour ne laisser arriver dans la chambre ou l'oratoire qu'une douce et suave clarté. On admire des stores où toutes les fleurs sont rappelées, le dahlia, le camélia, l'églantier, toutes ces fleurs mêlées à une nuée d'oiseaux que la précision du métier a aussi bien retracés que les crayons mélangés ou l'aquarelle. Il y a portière et portière ; les unes sont en tapis magnifiques : ce sont les portières d'Orient, force et beauté de tissus, ornements bizarres, vives couleurs, ressouvenirs des dessins de Bellanger, celui qui imita le mieux le travail des ouvriers orientaux ; venues de l'Inde ou tissues avec la laine des chèvres du Thibet, elles n'auraient pas plus d'éclat et de solidité. Les autres sont en tissus de soie assez forts, d'un maniement plus facile. Après cette rapide énumération, nous placerons sous les yeux de nos lecteurs une portière où l'or, la laine,

l'argent et la soie sont fondus ensemble. Elle est destinée au sultan Abdul-Medjid. Cette portière a été exécutée par les métiers de MM. Demy-Doineau.

Les tentures luttent avec les meubles de richesse et d'éclat. Mais la contestation de la prééminence est bien autrement vive du côté des professions dont le dessin a été de tout temps le guide et même l'âme, l'orfévrerie, la bijouterie, le bronze, la porcelaine, la sculpture des ornements; personne n'est vaincu, parce que toutes ces spécialités ont les mêmes principes : le goût de l'époque et le dessin.

Les miroirs biseautés de Miret effacent peut-être ceux de Venise au seizième siècle.

Les *surtouts* si brillants où se reproduisent les noms de Klagemann, Cavellier père et fils, Denière fils, artistes d'avenir, Froment-Meurice, Morel, Maurice Mayer, d'une exécution si vigoureuse, sont remplis de chefs-d'œuvre. L'art ici le plus attentif à tous les besoins est venu au secours des plus charmantes superfluités. Il a sculpté toutes ces coupes, ces seaux d'argent où la glace resserre en l'avivant le feu de l'aï. Çà et là quelques ravissantes pièces de poterie d'argent que Lebrun a travaillées avec toute sa verve jettent une heureuse variété; çà et là aussi le talent de Durand s'élève par les ciselures originales dont il orne ses belles pièces, animaux, végétaux les plus précieux, modelés par le talent supérieur de Barye et de ses émules.

Et les fleurs artificielles! quelle fraîcheur! Et Constantin! quel peintre! Les fleurs de nos jardins ne sont pas plus vivantes que ces charmantes similitudes. L'invention a ce grand intérêt : c'est que ces fleurs se fabriquent en très-peu d'instants et coûtent peu d'argent. Que ne fera-t-on pas cet hiver sur nos tables avec ces aimables emblèmes en les groupant et en les distribuant avec le sentiment juste de l'élégance pittoresque. Les fleurs naturelles nous disent mieux, il est vrai, la philosophie qu'il faut tirer de toutes ces fêtes, de tous ces festins qui ne se succèdent pas pour les mêmes convives. Elles éveillent aussi plus d'une rêverie, lorsqu'on pense que si elles couronnent la coupe du banquet, les cheveux des jeunes femmes, elles n'ont qu'un instant d'existence et s'éteignent aussi vite que les jets d'une parole piquante et les éclats du rire.

Nous allons maintenant nous arrêter avec quelques détails sur les belles parties du comfort parisien; nous nous efforcerons de préciser ce qu'elles sont devenues, dans une suite de petites notices. Nous épargnons le temps de ceux qui nous écoutent en choisissant les détails et en ne fixant leur attention que sur ceux qui semblent réunir

l'élégance à la nouveauté, une judicieuse mesure de luxe à toute la perfection atteinte par nos ouvriers. On verra, nous le répétons, que, dans toutes ces brillantes spécialités, le dessin et le goût jouent un premier rôle.

LES TAPIS.

C'est le complément du mobilier, la base du comfort, le signe de la richesse, ou du moins de l'aisance. Il faut un tapis dans la salle à manger ; il en faut, à Paris, un aussi au salon, à la chambre à coucher, au cabinet de travail, pendant six ou sept mois de l'année. — Le tapis est un des excellents soins de l'hygiène, car le froid est toujours un mal grave : il se communique aussi bien par le parquet que par la dalle de marbre ou de pierre. — Dans les bonnes maisons, le tapis peut changer suivant les époques : il y a tapis d'hiver et d'été.

Le plus riche tissu en fait de tapis, sous forme de portière, sert aussi aujourd'hui, comme au temps des Richelieu et des Mazarin, à compléter la fermeture de la chambre à coucher, ou du cabinet de travail ou du salon. La portière rend en hiver la température de ces diverses pièces plus douce, et, dans tous les temps, elle les isole des bruits qui viendraient parfois troubler une causerie intime.

On admirait à la dernière exposition un charmant tapis commandé par la duchesse de Sutherland (1). Le champ en est vert-pré, et d'interminables rinceaux tout lilas s'y mêlent en grande liberté. — L'effet est plein d'harmonie et de fraîcheur. — Le tracé sans fin des arabesques est ravissant. — La planche que nous plaçons ici, dessinée par M. Pauquet, gravée par un autre artiste rempli de goût, M. Blanchard, en donne une idée. Un encadrement d'or enveloppe ce tapis, et des bouquets le remplissent d'une manière pittoresque ; des cartels s'ouvrent dans les angles et révèlent le nom de la duchesse.

Un des élégants héritiers du prince de Talleyrand a fait aussi tout récemment exécuter un tapis qui éclipse toutes les magnificences connues.

Nous donnons en regard de ces explications le dessin d'une portière destinée au sultan Abdul-Medjid, qu'il est de toute justice de citer comme un spécimen achevé des plus beaux stores de chambre à coucher, de parloir et de salon.

LUSTRES.

La lustrerie est rentrée partout : églises, salons, salles à manger, partout ce produit étale sa grâce et son éclat. Le cristal de roche lui vient en aide : ses clartés sont plus belles. Elles complètent vraiment

(1) Ce tapis sort des fabriques de MM. Demy-Doineau.

ces fêtes du soir, qui doublent en quelque sorte notre vie dans le monde, au théâtre. La lustrerie a aujourd'hui une charpente légère en fil argenté; elle scintille de tous les feux et crée des aspects magiques. Son cachet actuel est celui de l'époque de Louis XV.

L'antiquité si ingénieuse a donné une aimable origine au miroir. Elle l'attribuait à Esculape, qui l'aurait créé comme un moyen de distraire ses jeunes malades. Les premiers miroirs étaient en étain; le verre est venu ensuite. L'Italie, depuis la plus haute antiquité, a fabriqué beaucoup de miroirs; elle en a rempli les parties riches de l'Europe. Ce sont les Vénitiens qui coulèrent les glaces les plus parfaites.

Mais les glaces, même ordinaires, des ateliers de Saint-Gobain et Saint-Quirin sont aujourd'hui les glaces les plus limpides et les plus étendues que l'on ait encore obtenues.

Les beaux miroirs, à l'heure qu'il est, s'appellent Pompadour, Joconde, duchesse de Valentinois. Ils s'allient aux travaux des premiers orfévres. Le bronze, l'or, l'émail, les pierreries, dans les maisons les plus opulentes, figurent dans leur encadrement. Les miroirs reçoivent aujourd'hui des soins tout particuliers.

Entre autres œuvres notables, les artistes n'oublieront pas cette gracieuse et magnifique psyché, dont l'enchâssement a été l'œuvre de M. Denière. Nous en plaçons ici un dessin des plus fidèles. Ce bel ouvrage a été offert à madame la duchesse d'Orléans par la ville de Paris à l'époque de son mariage. Le cadre est en malachite et en bronze. Tout y a été modelé, ciselé, doré d'une manière digne de sa destination.

Les miroirs aujourd'hui recherchés avaient de nombreux spécimens à la dernière exposition. Un des plus charmants était un miroir de main destiné à la reine Victoria. Toutefois la plupart de ces spécimens sont restés chez nous. Ils sont dispersés dans les chambres à coucher de Paris et de quelques châteaux opulents.

CRISTAUX.

Il y a vingt-cinq ou trente ans, les cristaux étaient prisés suivant leur poids : il fallait qu'ils fussent massifs. C'est le contraire aujourd'hui : il faut qu'ils soient légers pour avoir du prix. Tous les verres précieux, au commencement de ce siècle, étaient plus ou moins une imitation du diamant. L'effet était quelquefois brillant; mais les objets mis dans l'usage étaient beaucoup moins commodes. Le cristal aujourd'hui, celui des carafes, des compotiers, du service des liqueurs, est mince, léger; ses formes sont gracieuses, le toucher en est agréable, doux; on le lave facilement. Les changements modernes les plus importants ont été faits par les verreries de Baccarat et Saint-Louis.

Ce sont des imitations pleines d'adresse des vieilles verreries de Venise. Les formes des verres sont sveltes; leur pied délié est bien posé; leur ténuité, leur transparence telles, qu'on craint de les rompre en les touchant : la forme la plus usitée pour les verres rappelle la fleur du nénuphar; c'est un calice parfait. Nulle taille anguleuse, nulle aspérité, nulle lourde ciselure; pour tout ornement un pampre doré attaché quelquefois au front du verre et aux flancs de la carafe; ces cristaux de notre temps, où l'imagination déploie les plus rares délicatesses, sortent des fabriques que nous venons de nommer, du moins pour les plus beaux produits. Aujourd'hui les plus jolies pièces de ce cristal se trouvent en abondance chez nos bons marchands dans tous les assortiments à la mode, et surtout chez Lahoche-Boin, au Palais-Royal : il y en a de tous les styles. La légèreté actuelle des verres n'efface pas les douzième et treizième siècles, qui ont laissé aussi des verreries d'une légèreté fantastique. Nous avons vu entre les mains d'un savant et bien regrettable ami, M. Dusommerard, un *vidercum*, assis fièrement sur un pied doré, ouvrant une large bouche. Il pesait moins lui-même qu'un petit verre à liqueur des tables actuelles : malgré cela, on y a pu engloutir trois bouteilles de vieux Laffitte. Ce magnifique verre existe au musée Dusommerard. C'est un des plus beaux types de l'art de l'époque où il a été fabriqué.

SALONS POUR LA DANSE.

Toutes les maisons élégantes ont maintenant, pour le salon de danse, une trilogie de pièces, de telle sorte que le salon est développé ou resserré, suivant les besoins de la soirée. Il suffit pour cela de baisser les portières qui sont attachées aux portiques des deux séparations. Dans quelques maisons moins splendides, la trilogie n'est donnée que par la réunion du salon proprement dit, de la chambre à coucher et de la salle à manger. Cette transformation n'est que passagère. Dix maisons de la Chaussée-d'Antin, du faubourg Saint-Honoré et des opulents boulevards, les salons qui ont le plus de vivacité et d'élégance ont déjà subi ces métamorphoses d'un jour. On cite même quelques salons charmants ou boudoirs du monde irrégulier, jeune, dont aucune autre capitale n'égale le goût et la tournure distinguée, L'élégance y brille avec tous les excès du dessin. Dans un petit nombre, il est vrai, l'or et la soie sont prodigués. Le satin vert couvre les murailles, le satin blanc cache les plafonds; le satin blanc et le satin vert réunis forment, pour les fenêtres et les portes, de doubles rideaux relevés par de gros câbles d'or. Ici le tulle ou la mousseline semblent brodés par la main des fées. Toutes les séductions sont assemblées : la pompe, la fraîcheur, la coquetterie. Ce salon-là n'est pas celui d'une dame du monde; il a pour objet quelque étroite e

mystérieuse intimité. Souvent celui qui vient s'y reposer, assez négligé sur lui-même, a ses habits empreints d'une légère odeur de tabac qui aurait certainement blessé la délicatesse d'une Gaussin, d'une Contat.

Parmi les personnes de Paris qui dirigent le mieux le comfort, c'est-à-dire avec mesure et éclat, nous citerons M. le comte de Rambuteau. Ses appartements particuliers, à l'Hôtel-de-Ville, sont commodes et brillants : ses salons, ses galeries de réception, magnifiques. Les salles de bal surtout sont des merveilles dignes de Paris. Toute la société étrangère et distinguée, qui se trouve l'hiver à nos foyers, y est invitée avec empressement. Ils sont décorés de peintures que répètent les glaces de Saint-Gobain multipliées. — Les meubles, les divans, les consoles, les courtines, les lambrequins en velours, en brocatelle, achèvent de décorer ces salons modèles, qui ne peuvent être surpassés dans aucune position aristocratique de l'Europe.

MOUSSELINE.

La mousseline française est plus que jamais digne de ses origines ottomanes. Ce léger fil de coton, à la fois souple, clair, doux à la vue, embellit toutes les jeunes femmes, les demeures de tous les rangs et se trouve dans toutes les parties du luxe délicat. — La mousseline, dans sa merveilleuse souplesse, se prête à tout ce qu'on désire d'elle; unie, rayée, brochée, brodée, blanche comme l'albâtre ou teinte des plus gracieuses couleurs, elle est tour à tour bandeau, voile, robe, rideau, store, au gré de ceux qui l'emploient; là limpide comme la gaze, ici fouillée par l'aiguille de la brodeuse, comme les dentelles les plus riches. — Qu'elle entoure légèrement un lit, se mêle aux décorations intérieures des demeures princières, ou s'attache aux carreaux de la mansarde, elle contente toutes les fantaisies. Elle reçoit des dessins, fleurs, corbeilles, oiseaux, rubans, feuillages, arabesques. La broderie en est souvent si fine, si délicatement traitée, qu'on dirait que ses ciselures achevées sont l'œuvre de quelques artistes du Céleste-Empire.

La mousseline semble avoir gagné depuis qu'elle a été si bien portée par mesdames de Boufflers, d'Egmont, Récamier, par cette belle madame Capon, si applaudie dans les cercles politiques du Directoire, et dont la coquetterie était vraiment classique, grecque.

L'exposition dernière des produits de l'industrie a étalé la mousseline dans toute sa splendeur, sous la forme de stores d'une magnificence inouïe. L'or, dans quelques-uns, s'est mêlé au coton pour produire les effets les plus piquants et des broderies décoratives dont nous n'avions aucune idée.

CHAMBRE A COUCHER.

Dans un ménage parisien, il y a deux chambres à coucher, car chaque chambre, celle du mari et celle de la femme, n'ont guère que dix pieds carrés; c'est dans cette mesure d'air que nous respirons aujourd'hui. Dans la plupart des appartements, le plafond est peu élevé; une grande maison, à Paris, dans la classe indépendante, est devenue une sorte de petit quartier. Les personnes opulentes ont seules des demeures plus spacieuses. Le nombre de celles qui occupent entièrement un bel hôtel est très-limité.

Un homme du monde couche près d'une pièce que l'on appelle bibliothèque ou parloir. La chambre de sa femme se développe, ou par un petit salon d'attente, le boudoir, ou par un oratoire d'une élégante simplicité. Le caprice et le goût donnent exclusivement la forme de l'ameublement de ces pièces-là.

Chambre du chef de la famille. — Aspect simple, tranquille, chambre commode. Les murs et les siéges sont couverts d'un tissu laine et soie, couleur uniforme, grise, brune, violette. Les quelques meubles sont sculptés dans le palissandre; ce sont commode, table, bureau, un lit. — Le lit a une forme simple; il est enveloppé par des rideaux d'étoffe et de mousseline. — Une belle peau ou un tapis soyeux est placé à la descente du lit. Le tapis de la chambre doit être épais et velouté. — La toilette est placée dans l'embrasure d'une des croisées. C'est le meuble principal. Divers objets, en or ou en vermeil, repoussé et ciselé, couvrent son marbre. Cette toilette-là est souvent d'un prix énorme : elle n'est accessible qu'à bien peu de personnes. C'est un type plutôt qu'un modèle usuel. Les ciselures en rendent quelquefois le prix inouï.

Une chambre à coucher réclame une pendule, des coupes sur la cheminée, quelques bronzes, deux flambeaux rocaille en argent massif. Tout cela doit être relevé par quelques beaux portraits, des pistolets, des poignards de prix; des gravures rares sont aussi un ornement.

Chambre à coucher de la maîtresse de la maison. — Elle est plus fraîche, plus claire, en un mot, plus coquette, toutefois lorsque les rideaux sont ouverts. Le style du mobilier en bois de rose est Louis XV. Il y a là commode, chiffonnier, bureau, guéridon. Les tentures sont en pékin broché ou en damas à larges bouquets. Des figurines en bronze doré s'attachent aux angles des meubles; la causeuse, le fauteuil, revêtent les formes capricieuses du dix-huitième siècle; pendules, girandoles, vases envahissent la table de la cheminée couverte par le velours. Quelques bouquets de fleurs sont dispersés çà et là; les portières sont en velours ou en soie; le

tapis, toujours brillant, est posé pour six, sept et huit mois. Le lit le plus élégant, nommé *lit à la duchesse*, peut à peine être deviné sous les flots de mousseline et de dentelle qui le couvrent. Tout ce brillant, tout ce luxe est bien éclipsé par la richesse artistique du boudoir. La nouveauté règne ici; rien qu'elle, rien que ses caprices. Tout est de premier jet, tout est fragile dans cet ameublement, que les besoins des personnes ne réclament pas : ce sont les imaginations les plus charmantes qui ont jeté tous ces produits aux autres imaginations. Là, vous admirez des corbeilles à la La Vallière, où le Sèvres couvert de scènes charmantes s'encadre dans une fine ébénisterie de bois de rose que Rissner n'aurait pas désavouée. Là, des encognures, des étagères, des jardinières de vieux laque, des siéges couverts de satin bleu, lilas, orange, des chinoiseries, des figurines, des joyaux de toutes les époques confondus. Voilà pour une jeune dame.

Le boudoir change d'aspect quand les années viennent : la décoration est plus calme; le Sèvres coquet est remplacé par le biscuit sévère; un élégant prie-Dieu, d'où l'on fait sortir à volonté un symbole peint ou brodé sur satin; un portrait de famille, ouvrage d'un ancien maître, remplacent les frivolités; vous apercevez çà et là quelques bons livres. La tenture est nécessairement gros-vert ou violet-évêque. C'est dans son oratoire ou dans son boudoir qu'une grande dame reçoit ses marchands, ses protégés, ses parents, ses amis. —C'est la chambre à coucher qui se décore de ces belles psychés, ou de ces toilettes qui ont gardé le nom de madame Dubarry, et dont une plume habile, exercée dans la description de ces objets, a retracé les charmantes merveilles. Cette plume est celle de M. Sazerac, amateur apprécié des artistes (1).

« C'est une table qui, découverte, serait fort belle, car elle est de bois de citronnier. Elle a quatre ou cinq pieds de long sur deux pieds et demi de large, et la hauteur d'une table-bureau. Elle est entièrement enveloppée d'un frais tapis de moire rose; ce tapis sert de pardessous à un second tapis formé d'une nappe de toile de Frise qui a les di-

(1) Il y a trente ans que M. Sazerac juge leurs œuvres. C'est un des hommes de goût qui ont le plus heureusement secondé Engelmann, introduisant à Paris, en 1820, cette invention précieuse, la lithographie, qui devait désormais diriger les idées des artistes. Le premier, il a eu avec beaucoup de tact l'idée de faire des dessins, aquarelles et tableaux modernes, une industrie au profit de nos ateliers. Nous avons souvent regretté, au milieu de la pénurie des hommes pratiques dans cette spécialité, que cet écrivain n'ait pas eu une de ces positions officielles où s'agrandit l'influence d'un goût distingué. Il aurait été souvent utile. Par exemple, personne ne convenait mieux pour classer et diriger l'Exposition de l'industrie, qui a été, cette année, un pêle-mêle sans goût, sans nom : mais j'oubliais de dire que M. Sazerac n'était plus qu'un vieux connaisseur, éloigné des intrigues, vivant dans la solitude.

mensions de la table. A cette nappe est attachée une garniture de mousseline de l'Inde brodée merveilleusement ; au bas de cette garniture, qui s'arrête à six pouces du sol, court un point de Bruxelles d'une richesse extrême. Un support adhérent à la table retient une flèche argentée qui s'enroule dans la mousseline brodée, et des rubans roses qui forment ensemble un nœud gracieux. — Sur cette flèche sont jetés deux rideaux, qui, comme le haut *falbala* de la table, sont de mousseline brodée, garnis de dentelles et doublés de moire rose. — Sous les rideaux s'abrite un beau miroir qu'embrasse un cadre rocaille d'argent massif, dont la ciselure est d'une admirable exécution ; près et de chaque côté du miroir reposent deux coffrets d'argent massif, ciselés comme la bordure de la glace. L'un contient plusieurs petites boites aussi d'argent guilloché, renfermant les pâtes, les pommades, les velours à l'usage des dames ; l'autre, doublé de satin rose, est plein de mille petits ustensiles délicats, dont l'emploi n'est connu que de celles qui s'en servent ; ensuite, tout à l'entour, se groupent des flacons, une coupe en cristal, des urnes en vieux saxe chargées de miniatures délicieusement peintes. Ces cristaux, ces porcelaines sont portés par de frêles corbeilles de filigrane d'argent d'un travail qui en double le prix. Enfin deux grands vases de Sèvres roses, enrichis de camées charmants ; des vases à pieds de rocaille d'argent, et que ferment des couvercles de même métal, avec des guillochages d'un goût parfait, occupent les deux extrémités de la toilette. »

SURTOUT DE M. LE DUC D'ORLÉANS.

Le goût délicat, les habitudes élevées qui ont distingué ce jeune prince ont laissé leur empreinte dans ce surtout déjà célèbre, mais insuffisamment connu, du moins dans quelques détails. A sa mort, cet ouvrage n'était pas achevé. Si nous sommes bien informés, M. Chenavard aîné, chargé de suivre, dans l'exécution de cette œuvre royale, la partie du travail acceptée par M. Aimé Chenavard, son frère, n'a pas encore terminé sa tâche.

Plusieurs habiles artistes ont concouru à l'exécution de ce surtout. Les premiers ouvriers de l'époque, artistes aussi sur un plan modeste, ont apporté à cette œuvre magnifique leur expérience et leur goût. Il est visible qu'un digne modèle inspirait les travailleurs, et que tous, en partant du programme, se sont efforcés de rendre, avec les ressources de leur esprit et l'originalité de leur talent, les parties qui leur étaient confiées. Ce modèle, dont les beaux ouvrages des Médicis, que l'on a tant étudiés depuis vingt ans, étaient le type, a été remanié ; et l'on a obtenu ces différences, que d'autres habitudes, une pensée

plus avancée, ont imprimées naturellement aux arts de notre temps.

C'est dans une brillante soirée, toute artistique, au milieu de ses frères et de ses sœurs, que le duc d'Orléans a conçu le plan de ce surtout. MM. Decamps, Barye, Ary Scheffer, Aimé Chenavard, acceptèrent chacun une part de l'œuvre. Le dernier, artiste d'un goût si fin et si ingénieux, reçut pour tâche la cohésion des parties diverses, ce qui était plein de difficultés, en raison de l'extrême différence du style de chacun des créateurs.

Le prince de Joinville, la princesse Marie, modelèrent en terre ou en cire la maquette de plusieurs figures. Le duc de Montpensier, alors très-jeune, ébaucha une jolie figurine.

Dans le premier plan, le surtout était dessiné pour une table de vingt-quatre couverts. Ce nombre fut, peu de temps après, porté à quarante, puis à soixante, et, en définitive, à cent vingt.

Indépendamment de la coordination, Chenavard accepta le travail des ornements. Sans être tout à fait peintre, éminent architecte et sculpteur, toutefois il avait bien les qualités supérieures les plus rares de ces mérites-là ; la justesse du coup d'œil, la grâce et l'élégance du style. — Instruit de la pensée du prince, il put l'exprimer avec verve et liberté, et lorsque l'idée d'une pièce nouvelle lui venait, il prenait un morceau de cire et la modelait. L'ébauche était tout de suite soumise au prince, et, après examen, elle était adoptée ou corrigée. Ensuite elle prenait sa place parmi les pièces qui étaient à exécuter.

M. Barye était un des travailleurs. Cinq pièces capitales, des groupes d'animaux luttant ensemble lui furent confiées. Il fit des chefs-d'œuvre ; il s'écarta peut-être un peu trop quelquefois du programme. Aussi ses morceaux éminents ne se fondent pas assez dans l'économie du surtout de M. le duc d'Orléans.

Lorsqu'on s'arrêta au dernier projet, — à celui d'exécuter ce merveilleux ouvrage pour les exigences d'un service de cent vingt couverts, c'est qu'on songea à en faire un héritage de famille. Ce surtout donne aujourd'hui seize grands plateaux. Le développement total est de soixante-dix pieds de longueur. Chaque pièce séparée peut former un surtout particulier. Les plateaux ont la forme octogone et sont liés entre eux par des plates-bandes. — Les cinq plateaux du centre sont occupés par des temples d'une très-grande dimension, avec des groupes d'animaux, des figures d'hommes. Des épisodes de chasse ou de guerre enrichissent d'une façon variée et pittoresque les plates-bandes, dont elles cachent aux yeux les points de suture. Lorsque le surtout, avec ses extrémités arrondies, est dressé en entier, il ne forme plus qu'une immense pièce sur laquelle se déroulent toutes les décorations que nous venons d'indiquer comme les riches et capricieuses merveilles d'un poème oriental.

Cette analyse est bien froide, bien incomplète; elle n'indique même pas toutes les richesses, toutes les beautés.

Le plan linéaire, ou plutôt la petite partie du plan que nous plaçons page 378, ne donne qu'une idée superficielle de la forme de ce surtout. Nous avons sollicité une communication; elle n'a pu nous être faite, parce qu'une pensée remplie de la mémoire du prince prépare une collection gravée où seront réunis tous les ouvrages que, durant sa vie, il a fait exécuter, ou qui sont restés à l'état d'études.

UN NOUVEAU SERVICE D'ARGENTERIE ET UN DESSERT EN VERMEIL.

(De la maison de madame la baronne de Rotschild.)

Ce service et ce dessert, œuvres d'art et de goût, d'une rare magnificence, luttent, par l'élégance des formes et l'excellence du travail, avec ce que la Renaissance et le siècle de Louis XIV nous ont laissé de plus achevé. L'auteur de ces belles pièces est pourtant un nouveau venu dans la concurrence, où se livrent aujourd'hui de si fermes combats; c'est M. Maurice Mayer qui, dès son début, se place parmi les plus habiles maîtres.

Beauté dans les profils, richesse dans l'ornementation, pureté dans l'exécution, ce splendide service a toutes les qualités qui font les ouvrages d'élite. Nous avons pu l'apprécier des premiers. Nous croyons même ne blesser aucune convenance en faisant ici l'énumération rapide des pièces qui le composent, et en en reproduisant plusieurs. — Nous ne les présenterons point dans l'ordre observé pour le service des couverts, qui d'ailleurs peuvent être, suivant la volonté, ou resserrés ou développés. Nous décrirons ces pièces comme nous les avons vues, pêle-mêle.

Les pièces du service d'argenterie sont au nombre de cent douze environ; elles suffisent amplement pour trente-deux convives.

En voici le détail :

2 réchauds, bouts de table; 1 plat pour le rostbeef de 50 centimètres de large sur 81 de long; 2 plats pour le saumon, l'un de 27 c. de large sur 90 c. de long, l'autre de 23 c. de large sur une longueur de 75 c.; 1 plat pour le turbot; son fond est grillagé à jour; il a 35 c. de large sur 75 c. de long; — 2 réchauds ovales pour les flancs du couvert, d'une moindre dimension que ceux qui forment les bouts de table; — 2 plats de 47 c. de large sur 74 de long; — 10 cloches de diverses grandeurs,— 4 plats moins grands pour la desserte; 8 réchauds ronds; 8 plats de 48 c. de diamètre; 4 coupes de viande avec leurs couvercles; 4 autres d'entremets de légumes avec les plats; 8 doublures servant de plats; 4 entremets sucrés avec les coupes en cristal; 2 saucières; 2 doublures; 2 saucières doubles; 4 doublures

en bassin ; 2 huiliers avec les carafes en cristal ; 8 salières doubles ; 24 plateaux à carafes ; 8 seaux pour le champagne (1).

Les doubles salières, les plateaux des carafes sont des chefs-d'œuvre d'élégance et de fine ciselure. La planche que nous offrons ici présente un léger tracé des salières, qui sont des modèles exquis.

Deux enfants, placés dos à dos, assis sur des têtes de dauphin, tiennent dans leurs mains des coquilles dorées à l'intérieur. Au-dessus de la tête des enfants deux branches de rocailles réunies forment un bel anneau. A la base des branches se déploie l'écu armorié de la maison de Rotschild. Le centre en est occupé par un bouclier, emblème de l'origine du nom de la famille de l'opulent banquier. Dans l'un des quatre cartels, on remarque l'aigle d'Autriche ; dans le second, le lion d'Angleterre ; dans les deux autres, un bras vigoureux dont la main tient fortement unies entre elles cinq flèches. Ce bras vigoureux, ces cinq flèches, sont vraiment des armes parlantes ; elles disent la puissance des cinq rameaux de la famille Rotschild. Cet écu, où l'art du ciseleur a épuisé toutes ses délicatesses, se retrouve attaché, avec un goût toujours varié, une disposition toujours nouvelle, à toutes les pièces du service. La lettre initiale R, couronnée du bandeau de baron, le remplace sur les cuillers et les fourchettes.

Les plateaux des carafes ne le cèdent en rien aux salières pour la perfection du travail et l'heureux choix des ornements. Le bassin intérieur repose sur un rinceau cylindrique que coupent parallèlement les armoiries que nous venons de décrire. Sur les bords du plateau courent des tiges de lierre dont le feuillage et les graines pendent çà et là dans un désordre charmant.

Ce magnifique service est complété par cent cuillers, deux cents fourchettes et cent cinquante couteaux. — Ces derniers objets sont d'une richesse si inouïe de détails que nous n'essayerons point de les décrire : fleurs, enfants, nymphes aux gracieux contours, se pressent sur les manches des couteaux, dont la lame, d'un fin damas, rappelle la forme du poignard du treizième siècle, et sur les tiges brillantes des cuillers et des fourchettes.

Cinquante autres morceaux appartenant au même style, et où l'imagination de l'ouvrier perce par mille intentions charmantes, entrent dans l'ensemble du dessert. Si nous voulions peindre fidèlement chacun d'eux, dix, vingt pages ne suffiraient pas.

Seize pièces de côté, d'inégales grandeurs, destinées à recevoir, dans des coupes ou sur des plateaux de verre de Venise les bonbons et les fruits glacés, offrent de vives bacchantes qui dansent avec des enfants qu'entourent des guirlandes d'or et d'argent.

(1) Nous ne citons pas les soupières ; — elles appartiennent à un premier service, exécuté également par M. Maurice Mayer pour M. de Rotschild.

Huit compotiers de vieux Sèvres, dont les peintures sont fraîches comme le premier jour, reposent sur des paons qui étalent la splendeur de leur queue, et sur de gracieux enfants agenouillés, qui soutiennent le blason émaillé sur or et brillant de ses héraldiques couleurs.

Les plateaux à bonbons, les glacières, les soubassements des corbeilles à fruits, sont également de vieux Sèvres de la plus belle conservation, et où le coquet pinceau des peintres de l'époque a jeté les plus riantes créations. Là, des enfants qui, dans leurs joyeux ébats, se disputent des festons de fleurs, portent les plateaux à bonbons; ici, des cygnes, se mêlant aux jeux de petits amours qui élèvent au-dessus de leurs fronts les armes des Rotschild, soutiennent les glacières. Mais tous les efforts du talent, toutes les fraîches inspirations d'une imagination jeune et poétique, sont venus se réunir pour faire de deux corbeilles de fleurs deux morceaux hors ligne. La partie inférieure présente un immense plateau de Sèvres que porte une légion de génies enfantins. Sur ce plateau se dresse une charpente légère qui se cache sous des fleurs, sous des amours, et porte une large corbeille tressée d'osier d'or. Le pinceau seul peut représenter l'ensemble de ces deux magnifiques pièces.

La coutellerie de ce dessert royal est d'une extrême richesse, d'une distinction inconnue. Les couverts sont au nombre de cinquante, et les couteaux de cent, dont cinquante à lame d'argent.

Il y a dans tout ceci de précieuses ressources pour les splendeurs d'une fête, d'une réunion princière. Les reflets, les émaux de la riche porcelaine se marient admirablementà l'éclat des figurines, des oiseaux, des guirlandes, à qui l'orfévre habile a donné tant de relief et de charmes.

Ces porcelaines ont figuré sans doute sur quelque dressoir royal; elles ont été achetées 90,000 fr. On peut donc supposer que ce service et ce dessert ne coûtent pas moins de 500,000 fr.

COUVERT QUI ACCOMPAGNE LE SERVICE D'ARGENTERIE.

Cuiller. — Le cuilleron est tout à fait arrondi : c'est le style parfait de l'époque de François I[er]; la tige est ornée de rinceaux mauresques d'une grande délicatesse de travail; les détails en sont éblouissants. Le burin a tout creusé, tout ciselé avec un art merveilleux. La face de la spatule qui termine la tige est légèrement concave; la microscopique figure de la Vénus accroupie, en ronde bosse, occupe le centre; deux cariatides s'accotent sur les flancs de la spatule; elles représentent des femmes nues, réunies par une guirlande de fleurs. Ces deux femmes servent de soubassement à la tige de la cuiller.

L'envers de la spatule présente la lettre R couronnée du bandeau de baron et se détachant en relief comme le bandeau sur un fond ciselé.

La fourchette a été traitée dans le même goût et presque avec les mêmes détails.

Couteau. — La lame du couteau, du plus fin damas, légèrement arrondie à l'extrémité, s'enchâsse dans une mitre d'argent, dont la face présente, de chaque côté, un bas-relief composé d'un enfant assis sur un dauphin, cherchant à cueillir des fruits qui sont au-dessus de sa tête. — Le manche du couteau surpasse peut-être, par la richesse de la ciselure et les mille petits ornements, le travail des fourchettes et des cuillers. — Ce manche se termine par des volutes évidées, sous lesquelles se trouvent deux autres enfants adossés l'un à l'autre. — L'un d'eux tient une grappe de raisin; l'autre une buire et une coupe. — Tout cela est rendu avec grâce et imagination. Les parties creuses ou saillantes des couverts et des couteaux sont toutes finement travaillées.

DESCRIPTION DU COUVERT DE VERMEIL DU DESSERT.

Cuiller. — Le cuilleron est arrondi, comme dans les cuillers d'argent; il est d'argent lui-même, poli et brillant comme l'acier. La tige en vermeil, chargée de rinceaux capricieusement découpés, est plus riche encore que ceux des cuillers d'argent. — La spatule se divise en trois cartels distincts; celui du centre contient la lettre héraldique R; du plus élevé se détache en saillie une tête de femme; le cartel inférieur offre une coquille sur laquelle pend un bouquet de fleurs.

Les mêmes ornements et les mêmes détails sont répétés pour les fourchettes.

Couteau. — On en compte cent, dont cinquante à lame d'acier et cinquante à lame d'argent. La lame de ces couteaux ne diffère point, quant au profil, de celle des couteaux du service d'argent; elle s'enchâsse également dans une mitre de vermeil d'une admirable ornementation. Des enfants en ronde bosse qui, grimpés sur des branches feuillues, se poursuivent, forment une échelle sans fin; la branche, à son extrémité, présente le chiffre abrité par des ornements en relief.

La cuiller à café, même style que la cuiller du dessert, est délicate et finement ajustée au bout de sa tige élégante et frêle. On dirait que ces cuillers sont destinées à des sylphides; les doigts n'en peuvent apprécier le poids.

— Nous ne pouvons donner ici que le plan du surtout resté inachevé de M. le duc d'Orléans, dont Chenavard avait si heureusement relié toutes les parties. Plusieurs de ses divisions ont servi : c'est que



chaque division est un tout. Nous regrettons que les matériaux nous manquent pour en donner une idée générale par un dessin. Nous nous bornerons à ce petit bois, qui retrace, dans le plus petit espace, le plan linéaire de ce précieux travail. Les parties terminées, d'après les dessins de Chenavard, et d'après les modèles de Barye, ont déjà une grande valeur. — Les artistes les plus distingués de l'époque ont été employés aux dessins de ce dessert.—Ce service a une splendeur toute royale. Les candélabres renaissance ont toute la fière beauté de l'antique. Ce bel ouvrage a inspiré des diminutifs charmants, ainsi le service de dessert de madame de Rotschild, dont nous venons de parler. Le surtout de M. le duc d'Orléans peut être, dans un service usuel, réduit à huit couverts avec un temple au milieu, un bout et deux côtés, en tout, trois morceaux. Le temple doit être simple. — Ce déploiement d'élégance dans l'argenterie a inspiré encore le beau service de thé de M. Auguste Lebrun.

CUISINE D'UNE GRANDE MAISON, A PARIS.

Ce dessin indique exactement, pour la première fois, le lieu où peut être exécuté un dîner de connaisseurs, un dîner de diplomates, un beau dîner enfin. On a rappelé dans cette description tous les instruments nécessaires au cuisinier travaillant sur une grande échelle, fourneaux, four, âtre, étuve, tables, batterie de cuisine, etc. Le dessin de M. Daubigny, fait d'après nature devant les objets disposés dans leur ordre habituel, ne retrace que la cuisine, et non ses autres pièces complémentaires; c'est qu'ici nous ne pouvons tout dire à l'œil.

On rattache à une cuisine le garde-manger, la pâtisserie, le lavoir.

Le garde-manger est placé au nord, si cela est possible. Un courant d'air vif s'y trouve établi. Cette pièce sert à préparer tous les aliments; ils sont là classés, rangés suivant l'ordre du service. — Un timbre d'une bonne grandeur, parfaitement garni de glace, en fait partie. La boucherie se fait au garde-manger ; faire la boucherie, c'est distribuer les viandes, travail qui exige adresse et propreté. La volaille et le gibier se préparent ici, le froid se prépare et se finit au garde-manger. Le dîner s'y marque. Après le garde-manger, vient la pièce de la pâtisserie. Tout ce qui a rapport à cette spécialité s'y manipule.

Cette pièce doit être à proximité du four, bien fermée, afin que la farine que l'on y emploie ne se répande pas dans les diverses parties de la cuisine.

Vient enfin le lavoir, où tous les instruments sont nettoyés immédiatement après le service.



Voici l'état d'une batterie de cuisine composée pour le service d'une « grande maison, d'une ambassade. » Les menus cités plus haut de huit succulentes entrées, peuvent être exécutés avec le cachet des maîtres.

Cuivre.

48 casseroles rondes à queue, leurs couvercles; la plus grande casserole ayant 30 centimètres de diamètre, et la plus petite 10 centimètres.

8 marmites étagées, la plus grande ayant 40 centimètres de diamètre, la plus petite 15 centimètres.

2 casseroles rondes, à réduction, de 35 centimètres de diamètre sur 12 centimètres de hauteur.

4 braisières étagées, leurs couvercles et leurs feuilles.

4 casseroles ovales, leurs couvercles et leurs feuilles.

2 turbotières, une grande et une petite, leurs feuilles.

4 poissonnières, leurs couvercles et leurs feuilles, la plus grande ayant 85 centimètres de longueur, la plus petite 45.

1 caisse à bain-marie, contenant 24 casseroles à bain-marie étagées, leurs couvercles.

8 plats à sauter, leurs couvercles.
4 plats à glacer, leurs couvercles.
4 chaudrons étamés dans l'intérieur.
3 passoires étagées.
1 plat à purée.
6 plafonds ronds.
6 plaques carrées, à bords relevés.
1 poêle ovale pour la friture, 35 centimètres de longueur, 26 de large au milieu.
1 égouttoir en cuivre jaune.
4 plats ronds et creux pour égoutter.
4 cuillers à dégraisser.
4 idem percées.
3 idem à pot étagées.
3 écumoires idem.
6 cuillers à bec.
1 salière en cuivre jaune, garnie d'étain.
1 assiette aux fines herbes.
1 paire de balances étamées, 20 kilog. en poids gradués.
1 romaine du poids de 50 kilog.
1 chaudière à cylindre, de 80 à 85 centimètres de diamètre.
1 bassin à blancs d'œufs.
3 poêlons d'office, en cuivre rouge, étagés.
3 poêlons à filer le sucre.
2 mortiers en marbre, de 35 à 40 centimètres de diamètre, leurs pieds et leurs pilons.

Moules.

2 grands à grosses pièces.
2 moyens.
1 moule uni à croque-en-bouche.
2 moules d'entrées historiées à puits.
2 idem unis à puits.
1 idem à timbale.
4 moules à bordures, dont un uni.
4 moules d'entremets historiés à puits.
2 idem historiés et sans puits.
1 moule pour macédoine de fruits.
3 moules à charlotte, étagés.
3 idem à perdreaux.
2 moules ovales pour flancs.
2 idem pour contre-flancs.
36 moules à tartelettes.

24 idem à madelaines.

24 idem à darioles.

Les batteries les mieux établies sortent des ateliers de M. Aubry, rue de Grenelle, et de chez M. Hautoy, chaudronnier du Roi.

Fer.

1 tourne-broche avec ses accessoires, chaînes, broches, lèche-frites en cuivre, cuiller à arroser, une soixantaine de hatelets de différentes grandeurs, contre-âtiers.

4 grils étagés.

1 grande pincette d'âtre.

2 idem de fourneaux.

1 croc pour le bois.

4 pelles en tôle, manche en bois.

1 étouffoir à braise.

24 allonges.

1 salamandre.

2 fours de campagne.

2 forts chenêts.

4 crémaillères.

1 fer à glacer.

1 couperet.

2 battes.

2 paires de couteaux à hacher.

2 poêles à omelettes.

1 à pannequets.

2 grosses lardoires.

4 aiguilles à brider.

12 couverts en fer étamés, réchauds longs, et leurs grilles pour recevoir les entrées, grosses pièces, etc.

4 chevrettes.

1 pelle et fourgon pour le four.

Ferblanterie.

2 cloches ovales pour flancs.

4 idem id. pour contre-flancs et rôts.

8 d'entrée.

8 d'entremets.

2 râpes.

3 moules à pâtés étagés.

3 idem à bordures.

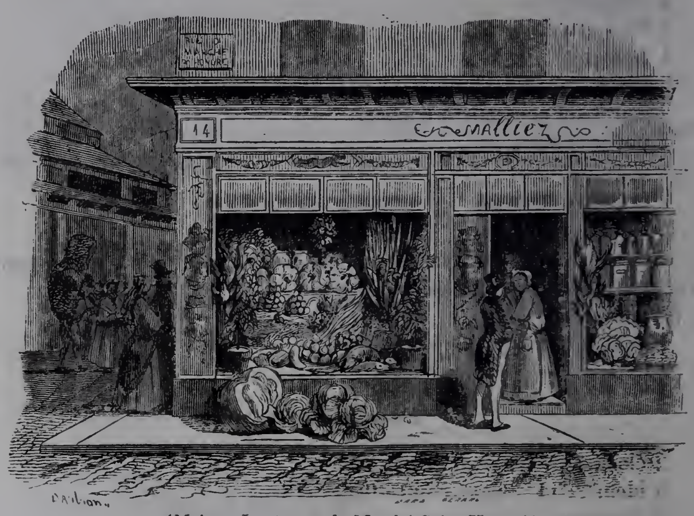
1 boîte à colonnes.
1 idem à coupe-pâte ronds unis.
1 idem goudronné.
1 idem coupe-pâte ovale.
1 boîte à bordures de nouilles.
1 boîte à bordures de socles.

Nota. De plus, différents objets 1° de la vannerie et de la bossellerie, comme rouleaux en buis ou palissandre, paniers à légumes, à égoutter, etc., tamis divers, tambour à sucre, galons, sébiles, cuillers de bois.

2° De la poterie, des terrines et des plats, mieux en faïence, et les terrines en grès fin pour les acides.

3° Tables de hêtre de 12 à 15 centimètres d'épaisseur, montées sur des pieds en fer; entablettes de chêne, en planches de hêtre pour hacher, table de marbre pour la pâtisserie. — Billots, baquets, seaux, fontaines.

Avec les pièces de cette batterie, — exécution facile dans toutes les proportions des repas les plus distingués.



(Maison Joret, rue du Marché-Saint-Honoré.)

SERVICE DE TABLE POUR HUIT ENTRÉES.

Voici maintenant l'argenterie nécessaire à un service de huit entrées : deux bouts, deux flancs, quatre contre-flancs.

L'argenterie du second service doit répondre à huit entremets, quatre rôts, quatre grosses pièces.

Voici cette argenterie pour le premier service :

2 soupières dites pots à oil.

1 plat à turbot, avec sa feuille percée et sa truelle.

1 plat pour le saumon.

8 plats d'entrées ronds, ou ovales, un peu creux, avec leurs couvercles servant de cloches, de 4 à 5 pouces de hauteur.

8 boules de la forme des plats, chauffées à la bougie, de 4 pouces de hauteur.

4 saucières ayant la forme des soupières, avec leurs doublures.

2 plats ovales pour les flancs, avec leurs boules et leurs cloches.

4 plats ovales moins grands pour les contre-flancs, ayant également leurs boules et leurs cloches.

ARGENTERIE DU DEUXIÈME SERVICE.

4 plats ovales pour les bouts et les flancs.

4 idem d'une moindre dimension pour les rôts, s'adaptant aux cloches du premier service.

8 coupes pour les entremets, 4 en argent pour les légumes. Les pieds (des coupes) forment les boules.

Et 4 coupes en cristal montées en argent pour les entremets de sucre. Il faut rattacher des doublures aux 4 coupes d'argent et à la moitié des plats d'entrées; les coupes de cristal se monteront et se démonteront facilement.

2 huiliers et leurs carafes en cristal.

4 moutardiers, style même de l'argenterie.

16 salières doubles.

32 plateaux pour les carafes de vin et d'eau.

36 hâtelets d'argent.

8 seaux pour le vin de Champagne.

Tout le premier service se fait en assiettes d'argent; il faut en calculer le nombre par celui des mets et par celui des convives. Les potages se servent toujours sur des assiettes de porcelaine.

— Le philosophe est bien calmé, celui du moins qui est resté dans l'action de la vie, quand il songe que toutes ces élégantes superfluités sont nécessaires à nos meilleures industries, à la richesse nationale,



et qu'il y a dans le mouvement souvent arbitraire qui distribue les fortunes de nombreuses chances de possession de ce bien-être pour les esprits actifs, sensés, persévérants. Toutes ces formes d'élégance constituent un travail continu, sans lequel notre société ne serait que maladies morales, déchirements. Il faut des jours paisibles pour développer tous les progrès. Les époques qui se livrent à ces diversions d'un travail infini les obtiennent seules. La raison politique qui fait aimer toutes ces choses doit rendre indulgent. Les sociétés civilisées ont cela de bon, qu'elles n'imposent pas leurs habitudes aux sages, qu'elles laissent faire les opinions éclairées qui, en définitive, obtiennent raison de ce qui est incommode ou nuisible. Ce chapitre du comfort n'est sérieux que pour la portion que l'on désirera.

SUITE DU COMFORT DE PARIS.

— La course de Paris au Havre, en été, est une distraction délicieuse; c'est un moment de suspension fort doux pour les personnes jetées dans les travaux d'une carrière active. Sans fatigue, on arrive à Rouen, comme par enchantement, pour déjeuner chez Mériotte, dîner au Havre et déjeuner le lendemain à Honfleur. Cette manière

de course convient encore si l'on veut n'arriver à Rouen que quelques instants avant le dîner. M. Mériotte, du *Café de France*, est là



(Café de France, à Rouen.)

avec sa cuisine exquise, sa vieille cave défiant la fantaisie et le goût des plus délicats connaisseurs, offrant aux familles, dans ses élégantes



(Hôtel de France, à Rouen.)

et tranquilles salles, ce comfort parfait, d'autant plus aimable qu'il est offert sur une petite échelle encore plus commode et plus vraie que scintillante, plus méditée qu'originale, plus riche de soins judicieux que d'éclat. L'appétit trouve ici une des bonnes tables de Normandie à laquelle Carême a donné un cachet dès son début. L'*Hôtel de France*, qui appartient à une société composée des premiers propriétaires de la Normandie, est une annexe du *Café de France*. Ses appartements sont rajeunis et ont un charme de forme, une disposition dont la commodité ne peut guère être dépassée. Vous êtes ici, tout l'indique, dans une bonne demeure qui remonte à d'anciens et d'heureux jours : le passé y est associé au présent. Vous avez son souvenir, son reflet et en même temps l'élégance actuelle; ces cours, spacieuses et claires, qui tenaient au peu d'élévation des anciennes demeures; vous avez de plein pied, avec le premier étage, un de ces charmants jardins découverts où le soleil se joue au milieu des plus belles plantes. Voilà une bonne station, une parfaite hôtellerie ! Les jeunes gens qui veulent occuper leurs loisirs, comme on les occupe à Paris dans le monde, trouvent là un divan où la causerie est facile.

On peut courir ensuite au Havre, où l'élégant restaurant de madame Laiter continue ses traditions de la rue de Rivoli, à Paris,



(Restaurant de madame Laiter, au Havre.)

aux plus beaux moments de la Restauration. Ici la station n'a pas moins de prix. La table est également fine et supérieure, et la vue de la mer, du milieu de la place du Théâtre, de toutes les voiles qui remplissent le port, donne à cette maison un aspect de vie et d'ori-

ginalité que les voyageurs rencontrent avec charme. Le soir, Frascati leur ouvre ses salles de concert, ses jardins, et les mêle à une société d'élite, qui se compose d'Anglais, de Russes, de Parisiens, d'affluents mondains des élégantes demeures de Grosvenor-Street, de la perspective de Newski et du boulevard des Italiens, désireux de quelques jours de loisir et de *far-niente* méditatif.

Paris développe ses belles promenades par ce voyage de quelques heures. Le chemin de fer y rattache, pendant la belle saison, tous les agréments de la campagne et du séjour au bord de la mer.

M. le docteur Réveillé-Parise, qui a écrit de si excellentes pages sur l'hygiène des hommes voués aux travaux du cabinet, sur les hommes d'État, les administrateurs, sur les goutteux, est au moment de publier un volume intitulé : *Étude de l'homme dans l'état de santé et l'état de maladie.* C'est un travail qu'on peut recommander d'avance aux esprits studieux qui désirent connaître tout ce qu'on sait sur notre organisme. (Chez Dentu, Palais-Royal.)

La maison Jacquesson, de Châlons-sur-Marne, célèbre depuis près d'un demi-siècle, par ses remarquables assortiments de toutes les espèces de Champagne, est encore aujourd'hui la maison qui fait les plus grands envois à l'extérieur; elle ne vend que du Champagne. C'est exclusivement sa spécialité. On cite aujourd'hui son Sillery, son Bousi, sa crème de Bousi de 1842. En 1842, année féconde pour le Champagne, pour les premières qualités, elle a acheté toutes les récoltes importantes, de rang. Cette circonstance même avait déterminé une grande émeute dans le pays. Ses vins partent journellement pour l'Amérique, l'Allemagne, la Pologne, la Russie. Les immenses caves de la maison Jacquesson sont situées à la porte de Châlons. On les a creusées dans la montagne, au bord de la Marne. Plus de trente voitures à huit chevaux y circulent continuellement. Le raisin est pressé dans ses caves, où travaillent constamment plus de cinq cents ouvriers. M. Jacquesson succède à son père, qui a jeté les fondements de ce grand commerce. C'est un homme jeune et des plus intelligents. Les « classiques » de tous les pays doivent une estime particulière aux bouteilles qui portent son cachet, sa signature.

— Au nombre des maisons de Paris qui puisent aux meilleures sources, des plus riches en toutes qualités, — nous citerons les maisons Joubert, succursale des maisons Barton et Guêstier de Bordeaux, des grandes maisons de la Champagne. Ses vins sont surtout des vins d'élite; sa spécialité est le Bordeaux des crus les plus réputés, Château-Margaux, Lafitte, Léoville. — M. Joubert est un fin appréciateur; il a une longue expérience et a dirigé les plus belles cultures de

vignes à Bordeaux. Les connaisseurs lui doivent un écrit très-remarquable sur les vins de France (il fait partie du *Conservateur* de feu Appert, 5e édition), dont les qualités s'y trouvent définies, le pourquoi de chacune est révélé. Nulle part encore on n'explique mieux les soins que réclame la conservation des vins.

— MM. Bouchard père et fils, de Beaune, reçoivent les commandes des meilleures maisons du monde gourmand. La réputation de leurs crus est très-ancienne, traditionnelle, et se justifie par toutes les qualités, finesse, franchise, bouquet.

— M. L. Leclerc, qui retrace dans le *Constitutionnel* avec tant de clairvoyance le mouvement industriel de notre pays, a écrit sur tous les vins une cinquantaine de pages que nous recommandons aux connaisseurs. Tout le sujet, tous ses traits intéressants sont réunis là. Cet écrit solide et plein de charme mérite d'être recherché par les personnes du monde dont les notions en vins ne seraient pas suffisamment précises. (Voir dans le *Conservateur* de M. Appert, la suite du travail de M. Joubert.)

La grande industrie de Paris, des toiles, des draperies, des tapis, de la mousseline, de toutes les étoffes splendides, qui s'est élevée à un rang unique sous l'influence des Oberkampf, des Richard-Lenoir, compte des négociants éminents : les chefs du Gagne-Petit, — du Pauvre Diable, — du Petit Saint-Thomas ; — MM. Chevreux et Legentil, rue Poissonnière. Elle livre en ce moment une grande bataille, que nous comprenons moins dans cette lutte des prospectus que sur le champ de l'exposition des produits de l'Industrie. Mais la clientèle ne peut pas aller au tumulte, à tous ces magasins qui ressemblent à des halles ; elle est fidèle, on le voit déjà, aux établissements bien proportionnés. Ceux-là seuls servent avec conscience, seuls ils ont du goût ; ce n'est que pour eux qu'un client, une famille ont de l'importance. Si ces grandes salles de vente finissaient par remplacer les magasins spéciaux, les qualités essentielles du commerce des nouveautés disparaîtraient : le goût, un soin égal dans tous les détails. — Le premier magasin pour nous est celui qui a les étoffes les mieux choisies, qui peut offrir en garantie une vieille parole probe, qui s'occupe de chacun en particulier au lieu de s'occuper à la fois de tout le monde. Tout ce luxe qui s'agite n'efface pas les souvenirs qui n'ont pas cessé de vivre « dans l'opulente richesse de quelques mémoires. » Pour nous donc, les meilleurs magasins de Paris, en ce genre, sont ceux de MM. Delille, rue de Choiseul, de MM. Chambellan, rue Montmartre, du Petit Saint-Thomas, rue du Bac, des Deux-Magots, rue de Bussy.

GASTRONOMIE,

DINER, DESSERT.

(ENCYCLOPÉDIE DES GENS DU MONDE.)

GASTRONOMIE.

C'est la science, non pas des *ventrus*, d'après l'étymologie (γάστηρ, estomac; νόμος, loi), mais de l'intelligente et fine appréciation des bons mets. C'est l'art de vivre dignement, en homme doué de sens vifs, de jugement, de goût et de fortune. N'est pas gastronome ni gourmet qui veut.

Gourmand, *gourmandise*, c'est le pécheur et le péché; le type perfectionné du gourmand, c'est le *gourmet;* l'extrême opposé honteux, c'est le *goulu.*

La gastronomie est simplement une manière habile de pratique, la connaissance raisonnée de ce que l'on mange, de ce que l'on a à digérer. Un homme d'esprit, mangeur prudent, qui connaît à fond la valeur de ce qu'il mange, est un *gourmet.* Voilà la définition classique, et je m'y tiens.

Grâce à la politesse sociale, à l'art de vivre à table, cet être informe nommé le *goulu*, qui n'a de l'homme que ses viscères, et ses viscères distendus, cet être-là a presque disparu.

Vous avez à la place du vieux gourmand, non pas toujours un gourmet, mais un mangeur éclairé, qui règle habilement sa vie, qui se repose et se fortifie par des essais culinaires médités, que l'hygiène domine toujours.

La science de la vie a ses racines dans l'usage épuré, poli, brillant; elle n'adopte que ce que la raison accepte; elle ne veut également que ce que les convenances sanctionnent.

Un gourmand aime la nouveauté, la primeur, la mode, quand ces choses sont conformes à ce qui est vrai, bon, commode; mais il ne veut la nouveauté que pour en faire les frais à ses amis. Il tient à la forme; cependant les exquises délicatesses des objets résident plus à ses yeux dans le fond que dans la forme.

Le gourmet s'impose journellement des fatigues et de l'exercice, et il en demande ensuite la réparation à la cuisine saine, peu complexe, qui est quelquefois la plus méditée de toutes. Vous le reconnaissez à quelques préférences principales. S'il vit à Paris, au Café Anglais, au Rocher de Cancale ou aux Provençaux, il demandera une caille rôtie, réduite en purée; il demandera (si cette caille n'a pas été préparée ainsi d'avance) le même oiseau onctueux et rôti, étendu sur des laitues cuites dans le jus de poulet. Il mangera encore un blanc de volaille au gros sel, ayant un léger goût de jambon. Le gourmet enfin a horreur des sauces au second service, quoiqu'il les admette parfaitement au premier.

Le gourmet doit être un homme aisé, un éligible au moins; ce n'est pas toujours un grand seigneur: le plus souvent toutefois il est cela, un vrai gentilhomme. Au hasard, il est aussi bien un peintre célèbre, un officier illustre, un journaliste, M. de Cobentzel, M. Véron ou M. Hope; mais il a, je le répète, des signes distinctifs: il a du goût, il aime à partager gracieusement un bon dîner, et à en faire une petite fête pour ses amis.

Passons à des aspects plus sérieux; précisons le portrait du gourmet comme intelligence, comme fait représentant le progrès.

Le gourmet est lettré, poli, ouvert à sa table, ou à une autre; il est gai et causeur; les conceptions intellectuelles avancées obtiennent sa prompte sympathie, sinon son suffrage entier, car il est sage; il est plus homme d'esprit que mangeur, plus causeur qu'idéologue. Son appétit connaît ses limites. Si la conversation s'anime au bruit des verres, si elle retrouve le feu de l'ancienne conversation française, vous pouvez être sûr que c'est lui qui a communiqué la première étincelle. Sa politesse envers les femmes est parfaite: cela vient de ce qu'il est sans cesse en relation avec elles dans l'action des choses agréables. Son érudition est aimable, réelle; et pourquoi ne serait-elle pas réelle?

Malgré ce que disent les anachorètes sociaux, ces vrais sauvages, il n'est pas destitué de la faculté qui recueille, qui médite. Il est vrai qu'il est modeste, et qu'il aimerait mieux passer pour ignorant que de passer pour pédant. Il n'a ni moustaches, ni longs cheveux, ni petit pantalon étrange, ni une redingote qui contraste avec son âge.

Un gourmet est convenable tout simplement, et vient à nous de trente à trente-cinq ans; il est sec, valide, mais indifféremment grand, court et gros. Que son esprit soit vif ou froid, il a du trait suivant une manière de sentir; il n'a pas de sarcasme, du moins il n'en a que pour une rude riposte, que pour asséner un coup défensif. Vous voyez que ce gourmet est presque un sage.

Un gourmet connaît les substances mystérieusement bienfaisantes, et ne jouit de son palais, en définitive, que parce qu'il est modéré. C'est là ce qui le ramène à la vivacité des sensations du premier appétit; autrement, si vous avez déjeuné à deux heures, les téguments sommeillent, et vous ne réveillez pas la vivacité de ce premier appétit; la sensation que vous eussiez éprouvée à jeun meurt dans les scories de la langue.

Règle: celui qui mange beaucoup n'est apte à rien goûter, et ne peut pas préciser l'état et la valeur de la cuisson et le degré où elle est finie; il apprécie mal également les qualités des vins et les nuances qui les distinguent, qui les élèvent.

Ce qui est bon culinairement, quelque nouveau qu'il soit, le gour-

met l'aborde, le salue, y touche rapidement, mais ne s'y confie pas. Suivant l'occasion, vous le satisfaites tantôt avec des pommes de terre cuites dans du beurre de Bernay et du beaune de quatre ans; tantôt aussi en prodiguant le tokai, et en mangeant ces volailles fondantes qu'accompagnent, comme adhérences, ingrédients nécessaires, les truffes de Dalmatie et de Périgord cuites dans l'huile de Genève, et arrosées de bon johannisberg. C'est à ce moment que le marasquin aux truffes est un bon coup du milieu, et il est tel depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'octobre.

Un autre trait signale le gourmet : il boit peu à la fois, mais il *casse* le boire, suivant une vieille expression; procède par repos, et va en avant à petits coups; il ne s'abreuve jamais d'espèces douteuses. De toutes ces règles, vous prenez un peu plus, un peu moins; cela dépend des soins que vous pouvez donner à votre table. Je viens d'esquisser le modèle complet; mais l'imitation infidèle, mais la dérivation du type est chose plus facile.

Je remarque à ce sujet que l'on vit mieux que jamais dans les familles. Les jours de fête, le filet de bœuf rôti ou en daube remplace loyalement les viandes bouillies, fades détritus des morceaux qui ont donné le potage; on sert en même temps les gâteaux du petit-four, les produits délicats de l'art, le dîner des demoiselles et des enfants; mais nos femmes et nos grand'mères leur préfèrent positivement le filet.

Un préfet, homme d'esprit, un gastronome classique, M. Léon Thiessé, a perfectionné parmi les habiles, il y a vingt ans, la cuisson du filet de bœuf, cette solide viande. Je doute qu'aucun acte de sa laborieuse administration ait réuni plus de suffrages. Le gourmet se soumet du reste aux exigences successives de la vie, et surtout aux exigences raisonnables; il trouve son menu sur toutes les tables; il est charmé d'une cuisine simple, et dit comme Aubert, le rédacteur des *Fastes de la Révolution*, de spirituelle mémoire : « La mère de famille possède mon secret. »

Par exemple, il n'est pas rare de voir un connaisseur faire ses délices, au premier service, d'un filet d'entre-côtes bien battu, bien mortifié, ou de la culotte tremblante du bœuf, cette culotte dont un colossal chanoine de Saint-Denis mangea un jour dix tranches chez M. de Lavoisier; M. Grimod de La Reynière, qui m'a raconté le fait, était présent et militait.

Comme pierre d'achoppement d'un dîner, il y a mille choses, et surtout les poulardes au gros sel, les turbots de Quillebœuf, etc. Le mois de novembre est la saison de tout cela.

Lorsque le gourmet est le maître de la maison, il propose attentivement ce qu'il découpe, ce qu'il est chargé de servir. Ses offres ne sont

jamais multipliées, surtout quand les choses ne peuvent exciter une plus grande vivacité d'intelligence dans les convives. Autrement, c'est un homme mal élevé, qui nous pousse d'une faute à une autre dans de fort sérieux dangers. C'est là une affaire de tact, de justesse de coup d'œil : aux personnes faibles, il offre de fines tranches de rôti, qu'il sert brûlantes et onctueuses sur des assiettes chaudes. Il conseille les *oppositions*, c'est-à-dire de varier les saveurs et les substances.

Un gourmet découpe; cela est reçu dans un dîner de cinq à six personnes. Toutefois ce soin n'est pas distingué, et il ne tombe à personne lorsque le nombre des personnes dépasse dix. Un autre petit point est à priser : la salade doit être assaisonnée, entremêlée le plus souvent de moutarde au vin de Champagne, lorsqu'elle est présentée sur la table; vous en mangez peu. Lorsqu'elle n'est pas assaisonnée, vous chargez de ce soin l'homme que vous méprisez le plus.

Nous ne reviendrons ni sur le dessert, ni sur le déjeuner (voyez ces mots); mais en écartant tout souvenir de ces choses-là, nous ne pourrions achever le portrait du gourmet, car vous demanderez ce qu'il mange le matin. Il déjeune frugalement avec des œufs frais et une côtelette, ou avec un oiseau et du thé. Ce que nous n'avons pas dit aux articles précités, c'est que le café, avec son arome et son feu, a seul le privilége de bien finir le premier repas, c'est qu'il allume la verve de la journée. Il n'y a pas de règles sur la quantité à prendre noire ou au lait. Mesurez la quantité aux forces de votre cerveau, à votre goût. Tous les gourmets ont vanté l'influence du café : Gastaldi et Delille ont défini sa vertu; Lebrun lui a consacré de jolis vers, et Carême a écrit deux pages pratiques qui valent tous les vers du monde. Il le compare à une jeune femme que l'on aime : « Chaque jour, dit-il, par un effet de l'habitude, l'affection redouble. »

L'habile médecin Dumoulin, cet illustre gourmet, et ce médecin sans charlatanisme, chose plus rare, ne sortait jamais la nuit, lorsqu'il était appelé au chevet d'un malade, sans avaler une petite tasse de moka bouillant. Dumoulin, le médecin des pauvres, que le beau monde a recherché, mais qu'il ne recherchait pas, à moins que ce monde ne se rapprochât de lui par sa sympathie, Dumoulin n'est mort à table que pour avoir un jour méprisé le coup de fouet du café; et M. de Savarin ajoute « qu'il rendait sa digestion certaine. » Corvisart, qui eût été aussi bien le médecin de Périclès que celui de Bonaparte, Portalis, Duroc, Bonaparte lui-même, appartiennent au premier rang des hommes qui ont abusé du café; il leur a soufflé, il est vrai, des conversations étincelantes que l'histoire a retenues. Le poème des *Disputes*, de Rulhière, jaillit du café; Danton et Mirabeau lui devaient souvent une verve puissante. Du reste, ce stimulant s'ap-

puie de précédents qui lui font véritablement honneur. Fontenelle, qui vécut plus de cent ans; Voltaire, quatre-vingt-quatre; Montesquieu, soixante-six; Rousseau, soixante-six également, firent leurs délices du liquide noir et parfumé qui a le privilége de déplisser les fronts.

Ainsi le culte du café est un des traits du gourmet.

Distinguez bien, je le répète, le gourmet du gourmand; car la différence est fondamentale. Le gourmet est hospitalier, le gourmand ne l'est pas. Barthe, Cambacérès, Brillat de Savarin, étaient trois personnalités épaisses, trois gourmands sans mesure, sans esprit à table; vous n'avez rien d'aimable à citer de leur vie, et pourtant, comme le dit si bien feu M. Joubert : « Il faut mourir aimable, si l'on peut, et la charité vaut mieux, et mille fois, que la vérité. » Barthe, toutefois, fut puni : en effet, ce poète ingénieux et sec, qui avait si audacieusement pillé le pauvre Cailhava, fut étouffé par un sarcasme qui jaillit d'une colère entée sur une indigestion.

Barthe avait eu infiniment d'esprit, d'esprit du monde. A la fin, il lui était arrivé malheur : son estomac s'était dérangé, détraqué et son intempérance proverbiale avait aggravé le mal. C'est en cet état de souffrance qu'il écrivit sa comédie de *l'Égoïste,* qu'il intitula d'abord *l'Homme personnel.* Son égoïsme, qui avait toujours été très-grand, ne s'affaiblit pas pendant sa maladie. Un jour qu'il y avait grand dîner à l'hôtel de Lauraguais, il s'y rendit vers trois heures; on devait dîner à quatre. Avant de monter au salon, il descendit dans les cuisines, et dit au chef : « Je suis au régime, et je vous préviens qu'il ne faut pas saler la soupe. » Et, avant d'avoir reçu de réponse, il avait disparu et montait le grand escalier, l'épée au côté. Quatre heures sonnent, le dîner est servi : on court à la table, mais, ô douleur! le chef avait plus salé la soupe que de coutume. Barthe, pâle de colère, se lève et s'éclipse, son chapeau à la main : il descend à la cuisine et applique une paire de vigoureux soufflets au chef, et s'en va tranquillement dîner chez le duc de Choiseul, où il but, quoique malade, d'excellent vin du clos de Migraine, vin vif et nerveux dont les gourmands de l'autre siècle ont tant parlé. M. de Nicolaï, évêque de Béziers, je crois, homme d'esprit, vrai moine dans la robe de l'évêque, disait de ce vin qu'il « descendait torrentueusement dans le gosier. »

Les hommes supérieurs d'il y a vingt ans et du dix-neuvième siècle, qui ont eu une belle table, étaient d'une amabilité parfaite. La joie et le charme social étaient infinis sous leur toit. Parmi ces personnages, et pour ne citer que ceux des premières années de ce siècle, nous nommerons M. Talleyrand, M. Marescalchi, le général Junot,

M. de Fontanes, le prince et le roi Murat; car, comme gourmet, le roi fut encore au-dessus du prince et de l'officier-général.

Au reste, les dîners reçoivent leurs modifications des modifications mêmes de la carrière que nous parcourons. Si une brillante fortune nous est transmise, notre table est tout simplement une tradition de famille, et ressemble, à part quelques légères différences nécessaires, à la table de nos parents; si les fortunes se créent, au contraire, dans les maisons où nous sommes appelés, nous voyons les dîners se perfectionner, s'embellir d'une politesse affectueuse, s'élever pendant la phase fondamentale, être alors soignés, opulents, de tout cœur; mais dès que la fortune est faite, les dîners deviennent plus rares; dès qu'elle est assise, ils dégénèrent. La parcimonie accourt, et des hommes qui vous recherchèrent long-temps s'éloignent par degrés. Cela vient, dans les premiers jours, par des transitions peu aperçues; mais en définitive on s'éloigne de vous; vous marchez et vous restez seul sur le chemin.

Je suppose que les changements que le temps amène dans cette maison ne vous en aient point chassé définitivement, que l'on vous y appelle encore; toujours est-il que votre attention est frappée de différences essentielles. Votre liaison n'est plus ni un lien ni une habitude; rien n'adoucit le dégoût intime qui vous surprend, ni les salons embellis, ni la tente qui est au pied de l'escalier, ni le velours rouge qui longe en l'enveloppant jusqu'en haut la rampe sur laquelle s'appuie votre main; et chaque fois que vous quittez ce triste monde, vous vous sentez l'envie de n'y plus remettre le pied.

Ce n'est pas le gourmet qui finit ainsi, l'homme qui a donné des dîners délicats pour les donner gracieusement; c'est celui qui a cherché les affaires et les influences dans les dîners; c'est cet homme nouveau-venu au monde, type de la plus triste des races! voilà le mal; il n'a qu'une cause, je vais la dire pour terminer.

Si la société dégénère, cela vient de ce que ses influences les plus sûres et les plus aimables sont éteintes; cela vient de ce que nous n'avons plus de véritables vieilles femmes, je veux dire ces bonnes vieilles femmes dont le type partait de l'époque de Louis XIV. Les aïeules de nos jours n'ont plus le charme social, la sagesse délicate qui les paraient jadis; elles n'ont plus la sainte auréole de nos affectueux respects, et ne sont plus pour nous la science des choses pratiques, l'explication de la règle, des usages, nos guides dans les difficultés qu'elles seules pourraient nous annoncer. Pourquoi? parce que ces aïeules nouvelles ne se résignent pas à être vieilles, à ne plus être sémillantes que dans quelques beaux portraits de Gérard et de Steuben.

A cinquante ans, jadis, une femme changeait de sexe : sa puissance romanesque s'éteignait, la vie passait du cœur à la tête. Aussi,

dès qu'une femme vieillissait, elle redevenait charmante ; l'indulgence se fourrait dans ses rides et les embellissait ; elle fermait avec tact, sans aucuns airs prudes, un passé fini ; elle racontait aux jeunes gens qui venaient s'asseoir près d'elle l'expérience de la vie, ses charmes et ses peines.

Les vieilles femmes tenaient au milieu de la société l'école du récit, l'école des convenances ; elles lançaient le jeune homme ; on ne parlait bien qu'autour d'elles ; là on était grave sans pédantisme, léger et amusant. Ces vieilles femmes nous manquent.

Le gourmet qui vieillit doit avoir dans son cercle quelques femmes qui vieillissent aussi au milieu des sentiments bienveillants dont il est animé ; il appelle à son foyer une conversation piquante ; il a une religion de bons souvenirs ; quelques illusions se posent parfois avec vivacité devant lui ; il revoit dans ses causeries intimes, où passe rapidement quelque sentiment mélancolique, les amis morts, absents ou disparus dans les voies du monde, et des types ravissants. Un certain feu d'esprit qui lui reste ressuscite encore au besoin mainte image ; il reverra sur cette moitié d'un bouquet de roses et de pervenches brisées et flétries la main blanche et émue qui les a détachées de sa ceinture et les lui a données....

Revenez, bonnes vieilles, dans les accents desquelles vit un souffle, un son de voix du passé ! revenez nous donner des leçons de savoir-vivre ; revenez, et nous vous aimerons deux fois !

DINER.

Les beaux dîners sont donnés l'hiver ; dans cette saison tous les amis du confortable, le monde spirituel, conteur et élégant se rejoignent à table. A Paris, rendez-vous général de la bonne compagnie, et qui servira ici de type pour la vie large et brillante des grandes villes en général, c'est au quartier d'Antin et dans sa banlieue, les rues de Provence, d'Artois, Lepelletier, d'Athènes, etc., qu'on se réunit d'abord ; le faubourg Saint-Honoré suit le quartier d'Antin, puis vient le centre. Mais les nobles débris du faubourg Saint-Germain, les élégantes et seigneuriales maisons de Noailles, de Mouchy, de La Trémouille et de Montmorency surtout, encore les premières

de toutes, habitent les bois jusqu'aux givres, et n'en sont chassées que par la bise de la mi-décembre. Elles ne recommencent à vivre de la vie de Paris que par d'élégants déjeuners et par quelques courses du soir à l'Opéra et aux Italiens. En janvier seulement les beaux salons sont ouverts, et vous y trouvez toujours de nouveaux effets de ce goût sûr et élevé dont le sentiment se puise en quelque sorte au berceau, une simplicité et une politesse exquises, et des lumières égales à ces belles habitudes.

Cette saison réunit à table les vieux amis dispersés, et leur retour inspire et le chef d'office et la bonne ménagère. Toutes les délicatesses de l'art reparaissent à cette époque : la nouveauté, la finesse et la fraîcheur des mets. Ces qualités sont indispensables; recherchez-les ou ne donnez pas à dîner! Partez toujours de ce principe, que personne ne demande un dîner, et que celui qui dîne chez vous vous fait un sacrifice de temps ou d'habitude.

Un bon dîner dure deux et trois heures, et généralement et avec agrément deux heures et demie; mais deux heures rapides et animées. Ne prodiguez rien, car charger la table est une faute grave; ce serait vous assimiler aux gourmands du Maine. Votre menu, si vous êtes sept ou huit adeptes forts et rationnels, se bornera à six plats étoffés, travaillés. Vous faites servir dans une vaisselle brûlante.

Chez les anciens, on se rendait à Athènes et à Rome pour apprendre à manger; chez les Italiens, à Venise, malgré les incommodités de sa vigilante police des *Dix*, et, le siècle dernier, vous montiez à Morges, à Lausanne; mais dans nos temps spirituels et causeurs, c'est à Paris qu'il faut venir, et même à Paris on ne mange parfaitement que chez quelques ambassadeurs.

Les règles du service ne peuvent varier, mais les accessoires le peuvent toujours. « Ils changent, dit un maître, le spirituel Grimod, comme le goût et les caprices des Mécènes. » — « Pour les convives, la loi du nombre, dit le marquis de Cussy, est d'être plus que les Grâces et autant que les Muses. » Si vous méconnaissez cette loi, si vous ne respectez pas judaïquement sa lettre et son esprit, vous vous approchez de l'encombrement du dîner bourgeois et de l'enferrement du dîner normand, qui n'est qu'un dîner sanguinolent, à peu près anglais et danois. Soyez dix, onze, douze, jamais treize ni quatorze. Règle : peu de monde à table fine, sept et plutôt huit et neuf. Vous appellerez à cette table de sept à douze convives, des diplomates sans préoccupations d'affaires européennes, des gens de lettres sans gastrite, des voyageurs instruits, des artistes et de faciles causeurs, comme les médecins sans malades, praticiens charmants, comme les avocats sans causes, moitié d'hommes politiques et quelques banquiers; mais prenez aussi deux banquiers ruinés avec l'appétit sauve,

et vous aurez ainsi une conversation animée, brisée et assez universelle; toutefois, préférez vos amis mêmes à cette société.

Lorsque vous donnez à dîner, observez-vous, mangez peu et gardez toute la liberté de votre esprit et de vos organes; dirigez avec aisance la conversation désinvolte qui aiguise les appétits hardis; offrez poliment, sans insistance; vous prenez çà et là quelques parcelles de hors-d'œuvre, de fines découpures de thon mariné, et vous tracez ainsi, par une légère excitation, quelques nouvelles excursions aux estomacs. Buvez du vin de Bordeaux, buvez du vieux beaune; ne pressez pas, ne versez pas, laissez venir les verres. Quand vous offrez, offrez avec un regard bienveillant, et, comme dit *la Civilité*, avec grâce, si vous avez de la grâce; maintenez froidement, au milieu du bruit des verres et des voix, toute votre gravité de président; un homme qui sait vivre mange et boit peu à sa table. Ainsi, vous entendez : un noble cœur, une chère fine et de vieux vins ne constituent pas seuls la science du savoir-vivre. Il faut que vous gardiez assez de sang-froid pour pouvoir lire, malgré les vapeurs, au fond des cerveaux qui vous entourent, et dont vous êtes alors le point culminant. Lorsque M. Pitt donnait à dîner, tout le monde au second service était gris, mais lui restait froid comme un marbre; quelques jours après, lorsque lord Liverpool, ou lord Guildfort, ou M. Perceval lui rendait son dîner, l'homme à jeun se vengeait du premier ministre, et M. Pitt était le premier convive atteint par les flots de son xérès sec et bien-aimé. Il n'y avait plus de grand homme d'état, mais un homme heureux, comme le définit Charlet.

Discuter le menu, c'est parfait; analysez-le même chimiquement, toutefois en peu d'instants : cela se faisait ainsi chez le prince de Galles, et cela se continue chez le marquis de Londonderry et chez le duc de Wellington. M. le prince de Talleyrand a créé ce précédent de prudence habile. Le menu doit être hygiénique et conforme à la saison; prescrivez les primeurs; exigez en tout de grands soins et une finesse d'artiste. Si vous n'êtes réunis d'experts que huit ou neuf, vous limitez donc le menu à cinq ou six plats que vous faites servir très-chauds et successivement. Parfois vous pouvez le composer de poisson tout seul. Oh! les bons dîners que don Juan fit faire à Biserte! Mais cette cuisine-là est difficile et exige un cuisinier habile. Ce dîner sera tout ce qu'on voudra, riche, substantiel, léger, brillant. Carême, notre illustre maître à tous, en a fait d'admirables, et il a laissé à ce sujet des minutes charmantes que je vous conseille de feuilleter. Vous trouverez dans les bases d'un menu semblable le turbot, le saumon gras cuit dans un savant court-bouillon et flanqué d'herbes aromatiques, recouvert d'un frais linceul d'assaisonnements délicats. Les poissons de mer ont le premier rang sur ces menus-là; parmi eux le

homard de Cherbourg, la crevette d'Honfleur, les éperlans de l'embouchure de la Seine, les écrevisses, les poissons nombreux et variés des mêmes eaux s'y marient agréablement. Le saumon et le turbot doivent être cuits vivement et bien trempés dans le jus, dans ces vins vieux qui impriment l'action digestive à l'estomac. Les oiseaux rôtis, grives, cailles, peuvent s'entre-mêler avec grâce comme pièces principales de ces petits dîners sans conséquence que Gênes a perfectionnés, repas sans viandes fortes, repas de princes et de petit comité. Quelques gorgées d'un madère authentique ou d'Hermitage avivent bien l'appétit. Le xérès est excellent après la tranche légère bien rôtie de l'oiseau; cela fait, prenez deux ou trois fines découpures de thon.

Nous l'avons dit ailleurs, le dessert sage s'enferme dans le vieux fromage, les confitures et les vins secs, vieux et chauds, comme le xérès. Enfin, pour vous préciser par une sorte d'aperçu d'application les quelques règles énoncées ci-dessus, je vais vous raconter un dîner que nous avons mangé récemment au Rocher-de-Cancale; il sort rigoureusement de cette théorie, et je serai aussi bref que possible. — Ce charmant dîner, donné par lord W***, a coûté 100 fr. par tête. Il a été exécuté sur un menu profondément médité, et mangé sous la présidence de M. le marquis de Cussy. Il avait la beauté des repas de princes et la délicatesse des fines petites tables.

Chacun se signa en se mettant à table, car nous étions en état de grâce, c'est-à-dire pleins d'appétit. On commença par six huîtres de Marennes et autant de cuillerées de potage qui neutralisèrent la froide sensation des huîtres. Plusieurs potages furent servis, et je remarquai le tourteau à la crabe blanche, qui était parfait. Un potage printanier, dont le fond est un bouillon clair très-fin, partagea les convives. « Il est exquis, mais mangez-en peu et mangez lentement, dit avec gravité un illustre marin anglais, car nous avons une longue route à faire; je connais l'honorable président, nous sommes à table pour trois heures. »

Le premier service répondit à l'excitation provoquée par les quelques cuillerées de potage et le verre de madère. Mais quel service pour neuf personnes ! Ce n'est pas que le nombre des plats fût grand, mais ils étaient si bien gradués, et la façon, la mine, la fraîcheur, la force et la saveur étaient si excellentes, que tout le monde dut les admirer. Pourtant une légère faute vint rembrunir nos fronts, et quelle faute aussi ! Jugez : on servit, comme intermède des deux services, le punch à la romaine, cette pâteuse fusion à physionomie gracieuse. Pourtant deux ou trois personnes acceptèrent, mais nous refusâmes nettement; nous refusâmes presque honteux pour les principes. Ce punch venait usurper la place du sorbet au rhum.

Qu'est-ce que le punch à la romaine? une boisson de jeunes sous-

lieutenants et d'étudiants, le pendant du champagne mousseux. Votre langue démêle l'œuf qui passe en glutinant le palais pour aller empâter l'estomac. Au contraire, le sorbet au rhum est ardent; il court sur la langue et dégage les papilles, il ouvre largement l'estomac et l'active; il est incisif, robuste. Mais la faute fut réparée lorsqu'on nous apporta un jambon à la broche, couché sur un magnifique lit d'épinards à l'anglaise. Il fut rapidement, finement découpé; nous le mangeâmes brûlant et trempé de jus. C'est une chair parfaite, et le feu l'avait admirablement touchée.

On nous servit dans une argenterie d'un goût parfait et chaude de plaqué anglais, et à la lueur de bougies brillantes. La facile conversation de notre table, tantôt politique, tantôt générale, eut ses moments de verve, ses mots d'observation et d'incision. Le plan, tracé d'après les principes les plus sains était, peut-être trop régulier, et, dans quelques parties, un peu colifichet et jardin anglais, ainsi que le fit observer le président; mais la nouveauté de quelques mets charma tout le monde, entre autres les gâteaux de volaille de Jay (de Rouen), deux ou trois plats de primeurs, des carpeaux du Rhin servis avec goût et avec une bonne mine toute alsacienne, des gelinottes d'Écosse rôties, envoyées par un ex-chancelier de l'échiquier, pénétrées de sucs, massées sur une purée délicieuse. Le reste du petit et magnifique dîner fut parfait. Si vous voulez en avoir une idée, figurez-vous M. de Talleyrand ou Laurent de Médicis donnant à dîner à neuf gourmands de ses meilleurs amis.

DESSERT.

Le dessert, proprement dit, est italien, si l'on entend par ce mot la réunion et la disposition agréable aux yeux des gâteaux, des fruits et des confitures. Son berceau appartient à un doux pays; c'est l'œuvre des beaux jardins et des cités florissantes. Carême dit que « le dessert a été perfectionné pour retenir les jeunes filles, les jeunes femmes et les enfants à table dans les entretiens de la famille; » le dessert, dans ce cas, prolonge délicieusement le repas. Il faut qu'il soit simple; considéré comme un troisième ou quatrième service, c'est une superfluité oisive et souvent dangereuse, la cause féconde des digestions diffuses. Le dessert n'est accepté généralement que parce qu'il semble pousser

à une conversation légère; mais, qu'on ne s'y trompe pas, c'est un écueil à la fin du dîner, un grave embarras pour la voie gastrique dont il harasse et brouille inutilement les ressorts, où il étouffe le fumet lointain des fines tranches de rôti et des vins exquis de dix et quinze années; enfin, il est dans l'estomac un anti-solutif.

Voilà la *doctrine* des maîtres, nous ne faisons que la rappeler. La raison dit, comme elle, que l'estomac n'a que faire de ces couches finales de neige d'œufs, de fromage de Viry ou de vingt autres fromages blancs et fades, de ces fruits crus, de toutes ces séries de gâteaux. Le *maître Lachapelle* (porte-queue de Louis XIII et son majordome) dit plus : c'est que « tout homme qui fait cas du dessert après un bon dîner est un *fou* qui gâte son esprit avec son estomac. » Rejetez une fois pour toutes les macédoines glacées de fruits rouges, les fromages blancs à la bavaroise, aux noix vertes, les suédoises de pommes hachées mêlées de volaille, les petits pains à la duchesse, les fanchonnettes de volaille, les vol-au-vent à la violette, etc., etc. Personne n'a jamais dit que les habiles y eussent touché, même à la fin d'un second service. Quand nous disons les habiles, nous voulons parler de ces gourmands si spirituels et si supérieurs dans les affaires de la vie : de Laurent de Médicis, de Léon X, de Raphaël, du prince de Talleyrand, de George IV, de l'empereur Alexandre, de Castelreagh, de Pitt, etc., etc. « Un bourgeois seul, dit Carême, casse des noisettes après son dîner » (*Aphorismes*).

Ainsi, le dessert n'est bon qu'autant qu'il est court et relevé; bornez-le à quelques vieux fromages et à quelques confitures. Ayez toujours présents ces mots de Brillat-Savarin : « Un beau dîner sans vieux fromage est une jolie femme à qui il manque un œil. » M. de Cussy a dit plus simplement : *Il n'y a pas de dîner sans fromage,* et nous ajoutons sans quelques verres de plus d'un vin notable et sec. Le constance de côte et le xérès sec avivent la conversation à la limite extrême du dîner.

En Angleterre, le dessert joue un rôle important, le dessert du vieux fromage, des vins âgés. Les enfants et les femmes s'éloignent, et leur absence fait reprendre le dîner par sa meilleure chose, par les vins fins. C'est alors que les conversations hardies et hautes s'entament; c'est alors que le négociant dépouille ses soucis et l'homme d'État sa réserve. Les fortes pensées les éclairent, les larges développements n'ont pas d'instants plus favorables. M. Pitt et ses amis élaboraient au dessert les affaires épineuses du parlement et du gouvernement de leur temps.

Résumons-nous : la gastronomie éclairée fait fort peu de cas des grands desserts; si elle pouvait détruire une vieille habitude, elle les déplacerait et ferait des petits gâteaux, des biscuits, des confitures,

des crèmes, des fruits bien mûrs, un frais repas du matin qu'un peu de café à la crème, à la teinte d'or, viendrait empreindre de son doux et enivrant arome. Les fruits bien mûrs formeraient le second déjeuner; les viandes seraient exclusivement l'affaire du dîner. Les petits gâteaux peuvent reparaître le soir avec le thé; il n'y a pas d'inconvénients.

« Le dessert est le travail spécial d'une maîtresse de maison, dit Carême; on lui donnera beaucoup d'attention et de délicatesse. »

FIN DU DESSERT.

FABRONI, — GAUBERT, — RASPAIL, — CHAPTAL, ETC.

DES VINS.

DES VINS.

Vues générales. Il est peu de productions naturelles que l'homme se soit appropriées comme aliment sans les altérer ou les modifier par des préparations qui les éloignent de leur état primitif. — C'est surtout dans la fabrication des boissons que l'homme a montré le plus de sagacité : à l'exception de l'eau et du lait, toutes sont son ouvrage.

La nature ne forma jamais de liqueurs spiritueuses : elle pourrit le raisin sur le cep, tandis que l'art en convertit le suc en une liqueur agréable, tonique et nourrissante, qu'on appelle VIN. — Il est difficile d'assigner l'époque précise où les hommes ont commencé à fabriquer le vin. Cette précieuse découverte paraît se perdre dans la nuit des temps. — *Athénée* prétend qu'*Oreste*, fils de *Deucalion*, vint régner sur l'Etna et y planta la vigne. Les historiens s'accordent à regarder *Noé* comme le premier qui a fait du vin dans l'Assyrie ; *Saturne* dans la Crète ; *Bacchus* dans l'Inde ; *Osiris* dans l'Égypte, et le roi *Géryon* en Espagne. Le poète, qui assigne à tout une source divine, aime à croire qu'après le déluge Dieu accorda le vin à l'homme pour le consoler dans sa misère, et s'exprime ainsi sur son origine :

Omnia vastatis ergo cum cerneret arvis
Desolata Deus, nobis felicia vini
Dona dedit, tristes hominum quo munere fovit
Reliquias, mundi solatus vite ruinam.
(*Præd. rust.*)

Il n'est pas jusqu'à l'étymologie du mot *vin* sur laquelle les auteurs n'aient produit des opinions différentes. — Les premiers écrivains attestent que l'art de fabriquer le vin leur était connu ; ils avaient même des idées saines sur ses diverses qualités, ses vertus, ses préparations, etc. Les dieux de la fable sont abreuvés avec le *nectar* et l'*ambroisie*. *Dioscoride* parle du *cæcubum dulce*, du *surrentinum austerum*, etc. : *Pline* décrit deux qualités de vin d'*Albe;* l'un doux et l'autre acerbe. Le fameux *falerne* était aussi de deux sortes, au rapport d'*Athénée*. Il n'est pas jusqu'aux vins mousseux dont les anciens n'eussent connaissance : il suffit du passage suivant de Virgile pour s'en convaincre :

. . . . Ille impiger hausit
Spumantem pateram.

Les Romains tiraient leurs meilleurs vins de la Campanie, dans le royaume de Naples. Le falerne et le massique étaient le produit de vignobles plantés tout autour du mont Dragon, au pied duquel coule le Garigliano, anciennement nommé *Liris*. Les vins d'Amiéla et de Fondi se récoltaient près de Gaëte ; le raisin de Suessa croissait près de la mer, etc. Mais, malgré la grande variété de vins que produisait le sol de l'Italie, le luxe porta bientôt les Romains à rechercher ceux d'Asie ; et les vins précieux de Chio, de Lesbos, d'Éphèse, de Cos et de Clazomène ne tardèrent pas à surcharger leurs tables.

Les Grecs avaient singulièrement avancé l'art de faire, de travailler et de gouverner les vins : ils les distinguaient déjà en *protopon* et *deutérion*, suivant qu'ils provenaient du suc qui s'écoule du raisin avant qu'il ait été foulé, ou du suc qu'on extrait par le foulage lui-même. Les Romains ont ensuite désigné ces deux qualités sous les dénominations de *vinum primarium* et *vinum secundarium*. — Lorsqu'on lit avec attention tout ce qu'Aristote et Galien nous ont transmis de connaissances sur la préparation et les vertus des vins les plus renommés de leur temps, il est difficile de se défendre de l'idée que les anciens possédaient l'art d'épaissir et de dessécher certains vins pour les conserver très-long-temps : Aristote nous dit que les vins d'Arcadie se desséchaient tellement dans les outres, qu'il fallait les racler et les délayer dans l'eau pour les disposer à servir de boisson : *ita exsiccatur in utribus ut derasum bibatur*. Pline parle de vins gardés pendant cent ans, qui s'étaient épaissis comme du miel, et qu'on ne pouvait boire qu'en les délayant dans l'eau chaude, et les coulant à travers un linge : c'est ce qu'on appelait *saccatio vinorum*. *Martial* conseille de filtrer le cécube :

Turbida sollicito transmissere cæcuba sacco.

Galien parle de quelques vins d'Asie qui, mis dans de grandes bouteilles qu'on suspendait au coin des cheminées, acquéraient par l'évaporation la dureté du sel. C'était là l'opération qu'on appelait *fumarium*.

C'étaient sans doute des vins de cette nature que les anciens conservaient au plus haut des maisons et dans des expositions au midi : ces lieux étaient désignés par les mots : *horreum vinarium*, *apotheca vinaria*. — Mais tous ces faits ne peuvent appartenir qu'à des vins doux, épais, peu fermentés, ou à des sucs non altérés et rapprochés ; ce sont des extraits plutôt que des liqueurs, et peut-être n'était-ce qu'une sorte de *raisiné*.

Les anciens connaissaient encore des vins légers qu'ils buvaient de suite : *quale in Italia quod gauranum vocant et albanum*

et quæ in Sabinis et Tuscis nascuntur. Chaque espèce de vin avait une époque connue et déterminée, avant laquelle on ne l'employait point pour la boisson : *Dioscoride* détermine la septième année comme un temps moyen pour boire le vin. Au rapport de *Galien* et d'*Athénée*, le *falerne* ne se buvait en général, ni avant qu'il eût atteint l'âge de dix ans, ni après celui de vingt. Les vins d'Albe exigeaient vingt ans d'ancienneté; le *surrentinum*, vingt-cinq, etc. *Macrobe* rapporte que, *Cicéron* étant à souper chez Domasippe, on lui servit du *falerne* de quarante ans, dont le convive fit l'éloge, en disant qu'il portait bien son âge : *Bene, inquit, ætatem fert. Pline* parle d'un vin servi sur la table de *Caligula*, qui avait plus de cent soixante ans. *Horace* chante un vin de cent feuilles, etc.

Usages et vertus du vin. Le vin est devenu la boisson la plus ordinaire de l'homme, et elle est en même temps la plus variée. Cette liqueur est tonique, fortifiante et toujours plus ou moins nutritive : sous tous ces rapports, elle ne peut qu'être salutaire. Les anciens lui attribuaient la faculté de fortifier l'entendement. *Platon*, *Eschyle* et *Salomon* s'accordent à lui reconnaître cette vertu. Mais nul écrivain n'a mieux fait connaître les justes propriétés des vins que le célèbre Galien ; il a assigné à chaque sorte les usages qui lui sont propres, et la différence qu'y apportent l'âge et le climat, etc.

Malgré la sagesse des lois, et surtout malgré le tableau hideux de l'intempérance et ses suites toujours funestes, l'attrait pour le vin devient si puissant chez quelques hommes qu'il dégénère en passion et en besoin. — L'histoire nous a conservé le trait de *Venceslas*, roi de Bohême et des Romains, qui, étant venu en France pour y négocier un traité avec *Charles VI*, se rendit à Reims au mois de mai 1397; il s'enivrait chaque jour avec le vin de ce pays, et préféra consentir à tout plutôt que de renoncer à ces excès.

La vertu du vin diffère selon l'âge. — Le vin récent est flatueux, indigeste et purgatif. — Il n'y a que les vins légers qu'on puisse boire avant qu'ils aient vieilli. Nous en avons donné la raison. — Les Romains buvaient de suite les vins de plusieurs crus de cette espèce. — Les vins nouveaux sont très-peu nourrissants, surtout ceux qui sont aqueux et point sucrés : ces mêmes vins déterminent aisément l'ivresse; ce qui tient à la quantité d'acide carbonique dont ils sont chargés. L'acide, en se dégageant de cette boisson par la température de l'estomac, éteint l'irritabilité des organes, et jette dans la stupeur.

Les vins vieux sont, en général, toniques et très-sains; ils conviennent aux estomacs débiles, aux vieillards, et dans tous les cas où il faut donner de la force. Ils nourrissent peu, parce qu'ils sont dé-

pouillés de leurs principes vraiment nutritifs, et ne contiennent presque pas d'autres principes que l'alcool.

C'est de ce vin que parle le poète lorsqu'il dit :

. . . . Generosum et lene requiro,
Quod curas abigat, quod cum spe divite manet
In venas animumque meum, quod verba ministret,
Quod me, Lucane, juvenem commendet amicæ.

Les vins gras et épais sont les plus nourrissants : *Pinguia sanguinem augent et nutriunt.* GALIEN.

Les vins diffèrent encore essentiellement par rapport à la couleur : le rouge est en général plus spiritueux, plus léger, plus digestif ; le blanc fournit moins d'alcool ; il est plus diurétique et plus faible. Comme il a moins cuvé, il est presque toujours plus gras, plus nourrissant, plus gazeux que le rouge.

Pline admet quatre nuances dans la couleur des vins : *album, fulvum, sanguineum, nigrum.*

Le climat, la culture, la variété dans les procédés de fermentation, apportent encore des différences infinies dans les qualités des vins.

Nota. « Comme tout le travail de la vinification se fait dans la fermentation, ajoutons ici quelques notions exactes sur le point de départ et sur la nature de ce mouvement dans le raisin. — Si l'on cueille avec soin les grappes du raisin, si on les laisse séparées l'une de l'autre, *les grains intacts,* il ne se manifestera en elles aucun phénomène de fermentation alcoolique. Si, au contraire, les grappes cueillies sont jetées pêle-mêle dans un vase, *les grains déchirés,* on voit se développer presque immédiatement le phénomène de la fermentation. La différence entre ces deux résultats a fixé l'attention de plusieurs esprits sérieux. Fabroni, aux travaux duquel nous sommes redevables de la théorie de la vinification, découvrit le premier que le sucre et le gluten existent dans le grain de raisin, séparés l'un de l'autre, et occupant chacun des organes spéciaux. Ce fait de physiologie végétale une fois admis, voici comment tout s'est expliqué : 1° le sucre et le gluten, agents nécessaires de la fermentation, restant isolés dans les raisins entiers, le phénomène de la vinification est impossible. Mais dès qu'une solution de continuité vient à opérer le mélange des deux substances, la fermentation se manifeste.

» Le point de départ de la vinification est donc la combinaison intime du sucre et du gluten contenus dans le grain de raisin.

» Les observations anatomico-chimiques du savant Raspail confirment entièrement l'opinion de Fabroni. En effet, en analysant au microscope la pulpe du grain de raisin, à l'aide de l'acide sulfurique, il s'est assuré que le sucre se trouve dans les vaisseaux qui en forment la

charpente et le réseau, et que la pulpe glutineuse et acide n'en renferme pas un atome.

« Par le *foulage* du raisin, dit-il, on mêle ces deux éléments; » par le *cuvage* du moût, on les laisse fermenter tumultueusement; » par le *décuvage*, on sépare le moût fermenté du marc, on l'a- » bandonne à une association plus intime, que l'on désigne sous le » nom de *fermentation insensible*, et que l'on paralyse à une » certaine époque par le *soufrage;* pour prévenir tout renouvelle- » ment de fermentation, on achève de précipiter le gluten suspendu » dans le liquide, en clarifiant au blanc d'œuf ou à la colle de poisson; » on passe et l'on met en bouteilles. Le liquide prend alors le nom de » *vin.* Le vin est ainsi un mélange, en proportions variables à l'in- » fini, d'eau, d'alcool et de toutes les substances autres que le sucre » et le gluten qui se trouvaient dans la pulpe du grain de raisin : telles » que la gomme, le tartrate de potasse, ainsi que les acides malique » ou tartrique libres; on peut saturer ces derniers en faisant *cuver* le » moût dans des cuves de pierre calcaire ou de marbre. L'arome des » vins, ce fumet caractéristique, est insaisissable à nos moyens d'ob- » servation.

» Les raisins donnent d'autant plus d'alcool qu'ils sont plus sucrés, » c'est-à-dire qu'ils sont parvenus à une maturité plus complète; aussi » les vins du midi sont-ils toujours plus alcooliques que ceux du nord; » on est même forcé, pour décomposer l'excédant de leur principe » sucré, de les fouler avec leur grappe, qui ajoute au moût une nou- » velle quantité de gluten. Dans le nord, l'opération inverse pro- » duit les plus heureux résultats, et l'on obtient une excellente qualité » de vin en ajoutant au moût une quantité suffisante de sucre et même » de mélasse. »

L'art de tempérer le vin par l'addition d'une partie d'eau était pratiqué chez les anciens : c'est ce qu'ils appelaient *vinum delutum*. *Pline*, d'après *Homère*, parle d'un vin qui supportait vingt parties d'eau. Le même historien nous apprend que de son temps on connaissait des vins tellement spiritueux, qu'on ne pouvait pas les boire *nisi pervincerentur aqua et attenuarentur aqua calida.*

Analyse du vin. En suivant l'analyse du vin dans les tonneaux, on voit qu'il s'en précipite successivement du tartre, de la lie et du principe colorant; de manière qu'il n'y reste presque plus que de l'alcool et un peu d'extractif dissous dans une portion d'eau plus ou moins abondante. Mais cette analyse inexacte, qui nous montre séparément les principes du vin, nous éclaire peu sur leur nature; nous allons donc tâcher de suppléer par une méthode plus rigoureuse à ce qu'elle a d'imparfait.

Nous distinguerons dans tous les vins de l'acide, de l'alcool, du tartre, de l'extractif, de l'arome et un principe colorant, le tout délayé ou dissous dans une portion d'eau plus ou moins abondante.

1° L'ACIDE. L'acide existe dans tous les vins; je n'en ai trouvé aucun qui ne m'en ait présenté quelque indice. Les vins les plus doux, les plus liquoreux rougissent le papier bleu qu'on y laisse séjourner quelque temps; mais tous ne sont pas acides au même degré. Il est des vins dont le caractère principal est une acidité naturelle : ceux qui proviennent de raisins peu mûris ou qui naissent dans des climats humides sont de ce genre; tandis que ceux qui sont le produit de la fermentation de raisins bien mûrs et sucrés offrent très-peu d'acide. L'acide paraît donc être en raison inverse du principe sucré, et conséquemment de l'alcool, qui est le résultat de la décomposition du sucre.

Cet acide existe abondamment dans le verjus, et se trouve dans le moût, quoique en plus petite quantité. Toutes les liqueurs fermentées, telles que le cidre, le poiré, la bière, ainsi que les farines fermentées, contiennent également cet acide, et je l'ai rencontré jusque dans la mélasse : c'est même pour le saturer complétement qu'on emploie la chaux, les cendres, ou d'autres bases terreuses ou alcalines dans la purification du sucre.

Si l'on rapproche le vin par la distillation, l'extrait qui en résulte est en général d'une saveur aigre et piquante. Il suffit de passer de l'eau sur cet extrait, ou même de l'alcool, pour dissoudre et enlever l'acide. Cet acide a une saveur piquante, une odeur légèrement empyreumatique, un arrière-goût acerbe, etc.

Cet acide bien filtré, abandonné dans un flacon, laisse précipiter une quantité considérable d'extractif. Il se recouvre ensuite de moisissure, et paraît se rapprocher alors de l'acide acéteux. On le purifie, par la distillation, d'une grande quantité d'extractif, et il est pour lors moins sujet à se décomposer par la putréfaction.

Cet acide précipite l'acide carbonique de ses combinaisons. Il dissout avec facilité la plupart des oxydes métalliques, forme des sels insolubles avec le plomb, l'argent, le mercure, et enlève les métaux à toutes leurs dissolutions par des acides. Il forme pareillement un sel insoluble avec la chaux. Il suffit de mêler abondamment l'eau de chaux au vin pour en précipiter l'acide, qui entraîne avec lui tout le principe colorant.

Il est donc de la nature de l'acide malique. Il est toujours mêlé d'un peu d'acide tartrique.

Cet acide malique disparaît par l'acétification du vin : il n'existe plus dans le vinaigre bien fait que l'acide acéteux.

L'existence, à diverses proportions, de l'acide malique dans le vin,

nous sert encore à concevoir un phénomène de la plus haute importance, relatif à la distillation des vins et à la nature des eaux-de-vie qui en proviennent. Tout le monde sait que non-seulement tous les vins ne donnent pas la même quantité d'eau-de-vie, mais que les eaux-de-vie qui en proviennent ne sont pas, à beaucoup près, de la même qualité. Personne n'ignore encore que la bière, le cidre, le poiré, les farines fermentées donnent peu d'eau-de-vie, et toujours de mauvaise qualité. Les distillations soignées et répétées peuvent, à la vérité, corriger ces vices jusqu'à un certain point, mais jamais les détruire complétement. Ces résultats constants d'une longue expérience ont été rapportés à la plus grande quantité d'extractif contenue dans ces faibles liqueurs spiritueuses : la combustion d'une partie de ce principe par la distillation a paru devoir en être un effet immédiat; et le goût âcre et empyreumatique, une suite très-naturelle. Mais lorsque j'ai examiné de plus près ce phénomène, j'ai senti qu'outre les causes dépendantes de l'abondance de ce principe extractif, il fallait en reconnaître une autre, la présence de l'acide malique dans presque tous ces cas. En effet, ayant distillé avec beaucoup de soin ces diverses liqueurs spiritueuses, j'ai constamment obtenu des eaux-de-vie acidules, dont le goût était altéré par celui qui appartient essentiellement à l'acide malique : ce n'est qu'en se bornant à retirer la liqueur la plus volatile qu'on parvient à séparer un peu d'alcool libre de toute altération; encore conserve-t-il une odeur désagréable qui n'appartient point à l'eau-de-vie pure.

Les vins qui contiennent le plus d'acide malique fournissent les plus mauvaises qualités d'eau-de-vie. Il paraît même que la quantité d'alcool est d'autant moindre que celle de l'acide est plus considérable.

La différence des eaux-de-vie provenant de la distillation des divers vins dépend donc principalement de la différente proportion dans laquelle l'acide malique est contenu dans ces vins; et l'on n'a pas encore un moyen sûr de détruire le mauvais effet que produit cet acide par son mélange avec les eaux-de-vie.

Cet acide que nous trouvons dans le raisin à toutes les périodes de son accroissement, et qui ne disparaît dans le vin que du moment qu'il a dégénéré complétement en vinaigre, méritait de préférence la dénomination d'*acide vineux;* néanmoins, pour ne pas innover, nous lui conserverons celle d'*acide malique.*

2° L'ALCOOL. L'alcool fait le vrai caractère du vin. Il est le produit de la décomposition du sucre, et sa quantité est toujours en proportion de celle du sucre qui a été décomposé [1].

[1] Je n'agiterai pas la question de savoir si l'alcool est tout formé dans le vin, ou s'il est le produit de la distillation, ou, en d'autres termes, s'il est le résultat

L'alcool est donc plus ou moins abondant dans les vins. Ceux des climats chauds en fournissent beaucoup ; ceux des climats froids n'en donnent presque pas. Les raisins mûrs et sucrés le produisent en abondance, tandis que les vins provenant des raisins verts, aqueux et sucrés en présentent très-peu.

Il est des vins dans le midi qui fournissent un tiers d'eau-de-vie ; il

de la fermentation ou celui de la distillation. Fabroni a adopté ce dernier sentiment, et s'est fondé sur ce que, ayant mêlé un centième d'alcool à du vin nouveau, il n'y a pu séparer, à l'aide de la potasse, que cette même quantité d'alcool. Mais cette expérience me paraîtrait prouver, tout au plus, que l'alcool étranger qu'on ajoute au vin n'entre pas dans une combinaison aussi exacte que celui qui y existe naturellement ; il y reste dans un simple état de mélange. Nous observons un phénomène analogue lorsque nous délayons l'alcool très-concentré par l'addition d'une quantité plus ou moins considérable d'eau ; car il est connu dans le commerce que cet alcool affaibli n'a pas le même goût que l'alcool naturel, qui marque néanmoins le même degré de spirituosité. Je considère donc l'alcool dans le vin, non point comme y existant isolément et dégagé de toute combinaison, mais comme combiné avec le principe colorant, le carbone, l'alcali, l'extractif, et tous autres principes constituants du vin ; de manière que le vin est un tout surcomposé dont tous les éléments peuvent être extraits par des moyens chimiques ; et lorsque, par l'application de la chaleur, on tend à séparer ces mêmes principes, les plus volatils s'élèvent les premiers, et l'on voit passer d'abord un composé très-léger formant l'*alcool*, ensuite l'eau, etc.

La distillation, en extrayant successivement tous les principes du vin, d'après les lois invariables de leur pesanteur et de leurs affinités, rompt et détruit la combinaison primitive qui constitue le vin, et présente des produits qui, réunis, ne sauraient reproduire le corps primitif, parce que la chaleur a tout désuni, et séparé le composé en des principes qui peuvent exister isolément, et qui n'ont presque plus d'affinité entre eux.

Au reste, peu importe à l'art que l'alcool existe ou n'existe pas dans le vin : le distillateur n'en a pas moins des principes invariables tant sur la qualité que sur la quantité d'alcool que peut fournir chaque vin. Ainsi, que le feu combine les principes de l'alcool, ou qu'il les extraie simplement d'une masse où ils sont combinés, la manière d'opérer et les résultats de l'opération ne sauraient en recevoir aucune modification. Nous voyons la répétition des phénomènes que nous présente la distillation des vins dans celle de toutes les matières végétales et de leurs produits.

La distillation par le feu n'est pas le seul moyen d'extraire l'alcool du vin. 1° Le gaz acide carbonique qui se dégage par la fermentation entraîne avec lui, et dans un état de dissolution, une quantité assez considérable d'alcool, ainsi que je l'ai déjà prouvé. 2° Le gaz qui s'échappe du champagne enlève presque tout l'alcool contenu dans ce vin. 3° Les vins très-spiritueux, agités dans les bouteilles, laissent échapper des bouffées d'alcool très-sensibles. 4° Les vins qui fournissent le plus d'esprit sont jugés les plus spiritueux au goût. Tous ces faits ne sauraient se concilier dans l'hypothèse de la formation de l'alcool par la distillation, et paraissent prouver qu'il existe tout formé dans le vin.

On peut encore consulter, dans les *Annales de Chimie*, l'opinion qu'a publiée Fourcroy sur cette importante matière.

en est plusieurs dans le nord qui n'en contiennent pas un quinzième.

C'est la proportion d'alcool qui rend les vins plus ou moins généreux ; c'est elle qui les dispose à la dégénération acide, ou qui les en préserve. Un vin tourne avec d'autant plus de facilité qu'il renferme moins d'alcool, la proportion du principe extractif étant supposée la même de part et d'autre.

Plus un vin est riche en esprit, moins il contient d'acide malique, et c'est la raison pour laquelle les meilleurs vins fournissent en général les meilleures eaux-de-vie ; parce qu'alors elles sont exemptes de la présence de cet acide, qui leur donne un goût très-désagréable.

C'est par la distillation des vins qu'on en extrait tout l'alcool qu'ils contiennent.

3° Le TARTRE (*tartrate de potasse*). Le tartre existe dans le verjus, il est encore dans le moût ; il concourt à faciliter la formation de l'alcool. Il se dépose sur les parois des tonneaux par le repos, et y forme une croûte plus ou moins épaisse, hérissée de cristaux assez mal prononcés.

Le tartre n'est pas fourni par tous les vins dans la même proportion ; les rouges en donnent plus que les blancs ; les plus colorés, les plus grossiers en fournissent généralement plus.

La couleur varie aussi beaucoup, et on l'appelle *tartre rouge* ou *tartre blanc*, selon qu'il provient de l'un ou de l'autre de ces vins.

Ce sel est peu soluble dans l'eau froide ; il l'est beaucoup plus dans l'eau bouillante. Il ne se dissout presque pas dans la bouche, et résiste à la pression de la dent.

On le débarrasse de son principe colorant par un procédé simple, et il porte alors le nom de *crème de tartre*.

On purifie encore le tartre par la calcination. On décompose et détruit son acide par ce premier moyen, et il ne reste plus que l'alcali et le charbon : on dissout l'alcali dans l'eau, on filtre, on rapproche la dissolution, et on obtient ce sel très-connu dans les pharmacies sous le nom de *sel de tartre, carbonate de potasse*.

Le tartre ne fournit guère en alcali que le quart de son poids.

4° L'EXTRACTIF (*gluten*). Le principe extractif abonde dans le moût ; il y paraît dissous à l'aide du sucre : mais lorsque la fermentation dénature le principe sucré, l'extractif diminue sensiblement. Alors une portion presque ramenée à l'état de fibre se précipite, le dépôt en est d'autant plus sensible que la fermentation s'est plus ralentie et que l'alcool est plus abondant ; c'est surtout ce qui constitue la lie. Cette lie est toujours mêlée d'une quantité assez considérable de tartre qu'elle enveloppe.

Il existe toujours dans le vin une portion d'extractif qui y est dans une dissolution exacte ; on peut l'en retirer par l'évaporation. Il est

plus abondant dans les vins nouveaux que dans les vieux. Ils en paraissent d'autant plus complétement débarrassés qu'ils ont plus vieilli.

Cette lie, desséchée au soleil ou dans des étuves, après avoir été fortement exprimée, est ensuite brûlée pour en extraire cette sorte d'alcali appelé dans le commerce *cendres gravelées*. La combustion s'opère dans un fourneau dont on élève les parois à mesure qu'elle se fait; le résidu est une masse poreuse d'un gris verdâtre, qui forme environ la trentième partie de la quantité de lie brûlée.

C'est cette lie dont on débarrasse les vins par le soutirage lorsqu'on veut les préserver de la dégénération acide.

5° L'AROME. Tous les vins naturels ont une odeur plus ou moins agréable. Il en est même qui doivent une grande partie de leur réputation au parfum ou bouquet qu'ils exhalent. Ce parfum se perd par une fermentation trop tumultueuse; il se renforce par la vétusté. Il n'existe que rarement dans les vins très-généreux, ou parce que l'odeur forte de l'alcool le masque, ou parce que la forte fermentation qui a été nécessaire pour développer l'esprit l'a éteint ou fait dissiper.

Cet arome ne paraît pas susceptible d'être extrait pour être porté à volonté sur d'autres substances. Le feu même paraît le détruire; car, à l'exception du premier liquide qui passe à la distillation, et qui conserve un peu de l'odeur particulière au vin, l'eau-de-vie qui vient ensuite n'a plus que les caractères qui lui appartiennent essentiellement.

6° Le PRINCIPE COLORANT. Le principe colorant du vin existe dans la pellicule du raisin : lorsqu'on fait fermenter le moût sans le marc, le vin en est blanc. Ce principe colorant ne se dissout dans la vendange que lorsque l'alcool y est développé; ce n'est qu'alors que le vin se colore; et la couleur en est d'autant moins nourrie que la fermentation a été plus tumultueuse ou qu'on a laissé cuver plus long-temps. Cependant la seule expression du raisin par un foulage fait avec soin peut mêler au moût une quantité de principe colorant suffisante pour faire prendre à la masse une couleur assez intense; et lorsqu'on a pour but d'obtenir du vin assez décoloré on cueille le raisin à la rosée, et on foule le moins possible.

Le principe colorant se précipite en partie dans les tonneaux avec le tartre et la lie, et lorsque le vin est vieux il n'est pas rare de le voir se décolorer complétement; alors la couleur se dépose en pellicules sur les parois des vases ou dans le fond : on voit comme des membranes nager dans le liquide et troubler la transparence de la liqueur.

Si l'on expose des bouteilles remplies de vin au soleil, quelques jours suffisent pour précipiter le principe colorant en larges pellicules.

Le vin ne perd ni son parfum ni ses qualités. J'ai fait souvent cette expérience sur des vins vieux très-colorés du midi.

Il suffit de verser de l'eau de chaux en abondance sur le vin pour en précipiter le principe de la couleur. Dans ce cas la chaux se combine avec l'acide malique, et forme un sel qui paraît en flocons légers dans la liqueur. Ces flocons se déposent peu à peu et entraînent tout le principe colorant. Le dépôt est noir ou blanc, selon la couleur du vin sur lequel on opère. Il arrive souvent que le vin est encore susceptible de précipiter, quoiqu'il ait été complétement décoloré par un premier dépôt; ce qui prouve que le principe de la couleur a une très-forte affinité avec le malate de chaux. Le précipité coloré est insoluble dans l'eau froide et dans l'eau chaude. Ce liquide ne produit même aucun changement sur la couleur. L'alcool n'a presque aucun effet sur lui, seulement il prend une légère teinte brune. L'acide nitrique dissout le principe colorant de ce précipité.

Lorsqu'on a réduit le vin à l'état d'extrait, l'alcool qu'on passe dessus se colore fortement; de même que l'eau, quoique moins. Mais, outre le principe colorant qui se dissout alors, il y a encore un principe extractif sucré qui facilite la dissolution.

Le principe colorant ne paraît donc pas de la nature des résines; il présente tous les caractères qui appartiennent à une classe très-nombreuse de produits végétaux, qui se rapprochent des fécules sans en avoir toutes les propriétés. Le plus grand nombre de principes colorants sont de ce genre : ils sont solubles à l'aide de l'extractif; et, lorsqu'on les dégage de cet intermède, ils se fixent d'une manière solide.

FIN DES VINS.

MAITRE ADAM, DE PIIS,
FABIEN PILLET, PANARD, LAUJON,
PHILIPON DE LA MADELAINE, DÉSAUGIERS,
A. GOUFFÉ, BRAZIER, BÉRANGER, ETC.

CHANSONS BACHIQUES,

CHANSONS GASTRONOMIQUES,

MAXIMES ET PRÉCEPTES.

Le nombre des jolies chansons de Désaugiers est très-grand. Son recueil, qui d'abord paraissait renfermer beaucoup de morceaux futiles, est un des livres où l'époque contemporaine du poète est peinte avec le plus de fidélité. Nous citerons comme la meilleure édition de toutes celle de MM. Garnier frères (Palais-Royal). L'édition de Béranger de Grandville et l'édition d'Henri Monnier sont celles que l'on parcourt avec le plus de plaisir. Les deux peintres, si spirituels, si variés, ont été les dignes interprètes du poète national.

CHANSONS.

LES LOIS DE LA TABLE.

Point de gêne dans un repas :
Table fût-elle au mieux garnie,
Il faut, pour m'offrir des appas,
Que la contrainte en soit bannie.
Toutes les maisons où j'en voi
Sont des lieux que j'évite :
Amis, je veux être chez moi
Partout où l'on m'invite.

Quand on est sur le point d'honneur,
Quel désagrément on éprouve !
Point de haut bout, c'est une erreur ;
Il faut s'asseoir comme on se trouve :
Surtout qu'un espace assez grand
En liberté nous laisse.
Même auprès d'un objet charmant
Comus défend la presse.

Fuyons un convive pressant
Dont les soins importuns nous choquent
Et qui nous tue en nous versant
Des rasades qui nous suffoquent :
Je veux que chacun sur ce fait
Soit libre sans réserve,
Qu'il soit son maître et son valet,
Qu'à son goût il se serve.

Tout ce qui ne plaît qu'aux regards,
A l'utilité je l'immole ;
D'un buffet chargé de cent marcs
La montre me paraît frivole :

Je ris tout bas lorsque je vois
L'élégant édifice
D'un surtout qui pendant six mois
Rentre entier à l'office.

Se piquer d'être grand buveur
Est un abus que je déplore :
Fuyons ce titre peu flatteur ;
C'est un honneur qui déshonore.
Quand on boit trop on s'assoupit,
Et l'on tombe en délire :
Buvons pour avoir de l'esprit,
Et non pour le détruire.

Quand on devrait me censurer,
Je tiens, amis, pour véritable
Que la raison doit mesurer
Les plaisirs mêmes de la table.
Je veux quand le fruit est servi
Que chacun se réveille ;
Mais il faut quelque ordre, et voici
Celui que je conseille :

Dans les chansons point d'aboyeurs,
Dans les transports point de tumulte,
Dans les récits point de longueurs,
Dans la critique point d'insulte ;
Vivacité sans jurements,
Liberté sans licence,
Dispute sans emportements,
Bons mots sans médisance.

PANARD.

LE CODE ÉPICURIEN.

Air : *Quand Biron voulut danser.*

ARTICLE PREMIER.

Santé, joie et cætera } *bis.*
A qui ces statuts lira ; }

C'est du divin Épicure
La morale toute pure,
Et remise à neuf } *bis.*
Pour mil huit cent neuf. }

ART. II.

Ordre à tout épicurien
De ne s'affliger de rien;
Fils heureux de la folie,
Rien n'aura droit dans la vie
De le chagriner
Qu'un mauvais dîner.

ART. III.

Dès que son printemps viendra
L'épicurien aimera;
Mais jamais d'ardeur fidèle,
Attendu que chaque belle
Doit en fait d'amour
Réclamer son tour.

ART. IV.

Lui défendons toutefois
De changer avant un mois;
Et si la parque traîtresse
Vient lui ravir sa maîtresse,
Il la pleurera.....
Le moins qu'il pourra.

ART. V.

S'il naît de ce doux lien
Un petit épicurien;
De peur qu'il ne dégénère
Des qualités de son père,
Ordre à l'innocent
De boire en naissant.

ART. VI.

L'épicurien des autels
Fuira les nœuds éternels,
Attendu que ce qu'on aime
Ne peut, fût-ce Vénus même,
Paraître charmant
Éternellement.

ART. VII.

D'une femme quand l'époux
Sera quinteux et jaloux,
L'épicurien de la belle
Embrassera la querelle,
  Et la vengera
  Le mieux qu'il pourra.

ART. VIII.

Ordonnons que le matin
Quiconque aura soif ou faim
Se contente d'une pinte
Et d'un jambonneau, de crainte
  Que le déjeuner
  Ne nuise au dîner.

ART. IX.

S'il se trouvait un voisin
A la jalousie enclin,
Il sera réputé traître;
Mais nous lui permettrons d'être
  Jaloux de celui
  Qui boit plus que lui.

ART. X.

Entre frères tout cartel
Étant vil et criminel,
De nous déclarons indignes
Et repoussons de nos vignes
  Ceux qui de plein gré
  Iraient sur le pré.

ART. XI.

L'épicurien qu'un censeur
Blâmera d'être buveur,
A son style maigre et fade
Jugeant son esprit malade,
  Doit, par charité,
  Boire à sa santé.

ART. XII.

L'épicurien se dira
Quand sa tête blanchira :

Dois-je à l'heureuse jeunesse
Reprocher sa folle ivresse;
  Ne crions pas tant,
  J'en ai fait autant!

ART. XIII.

Quand son heure sonnera
Sur sa tombe on inscrira :
Ci-gît un fils d'Épicure,
Qui, malgré dame Nature,
  Certe aurait vécu
  Plus s'il l'avait pu.

ART. XIV.

Fait au temple où chaque jour
Épicure tient sa cour;
Publié ce vingt décembre
Au banquet de la grand'chambre,
  Par-devant Comus,
  Bacchus et Momus.

LAUJON, *président.*

PHILIPON DE LA MADELEINE, *vice-président.*

Pour copie conforme :

DÉSAUGIERS, *secrétaire.*

L'ÉLÈVE D'ÉPICURE A TABLE.

Air : *Eh! gai, gai, gai, mon officier.*

Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
    Que la vie
    Est jolie;
Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
  Qu'on nargue le souci.

Une onde fugitive,
Voilà notre destin;

Mais le ciel sur la rive
Fait croître le raisin.
Chantons, buvons, etc., etc.

Laissons un dieu volage
Amuser des enfants;
On n'aime qu'au jeune âge,
On boit dans tous les temps.
Chantons, buvons, etc., etc.

Combien d'heures chagrines
Suivent les doux ébats :
La rose a des épines,
Le pampre n'en a pas.
Chantons, buvons, etc., etc.

Belles qu'amour condamne
A de tendres langueurs,
Imitez Ariane;
Bacchus sécha ses pleurs.
Chantons, buvons, etc., etc.

Garde, fils de Latone,
Tes neuf sœurs, ton ruisseau;
J'ai pour muse Érigone,
Pour Parnasse un caveau.
Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Que la vie
Est jolie;
Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Qu'on nargue le souci.

PH. DE LA MADELEINE.

CHANSON A BOIRE.

Aussitôt que la lumière
A redoré nos coteaux,
Je commence ma carrière
Par visiter mes tonneaux.

Ravi de revoir l'Aurore,
Le verre en main je lui dis :
Vois-tu sur la rive maure
Plus qu'à mon nez de rubis ?

Le plus grand roi de la terre,
Quand je suis dans un repas,
S'il me déclarait la guerre
Ne m'épouvanterait pas :
A table rien ne m'étonne ;
Et je pense quand je bois,
Si là-haut Jupiter tonne,
Que c'est qu'il a peur de moi.

Si quelque jour ,étant ivre,
La mort arrêtait mes pas,
Je ne voudrais pas revivre
Pour changer ce doux repas :
Je m'en irais dans l'Averne
Faire enivrer Alecton
Et bâtir une taverne
Dans le manoir de Pluton.

Par ce nectar délectable
Les démons étant vaincus,
Je ferais chanter au diable
Les louanges de Bacchus.
J'apaiserais de Tantale
La grande altération,
Et, passant l'onde infernale,
Je ferais boire Ixion...

Au bout de ma quarantaine
Cent ivrognes m'ont promis
De venir la tasse pleine
Au gîte où l'on m'aura mis :
Pour me faire une hécatombe
Qui signale mon destin,
Ils arroseront ma tombe
De plus de cent brocs de vin.

De marbre ni de porphyre
Qu'on ne fasse mon tombeau,

Pour cercueil je ne désire
Que le contour d'un tonneau
Et veux qu'on peigne ma trogne
Avec ces vers alentour :

Ci-gît le plus grand ivrogne
Qui jamais ait vu le jour.

Maître ADAM, menuisier de Nevers.

LE NOUVEAU DÉMOCRITE.

Air : *En revenant de Bâle en Suisse.*

Amis, dans le siècle où nous sommes,
Quand je vois nos graves esprits
Gémir sur les erreurs des hommes,
Je les laisse faire et je dis :

De tout il faut rire,
L'humeur ne vaut rien;
Qu'aurions-nous à dire
Si tout allait bien? } *Bis en chorus.*

Je ris d'un ignorant en place,
Je ris d'un faquin en crédit;
Je ris d'un amant à la glace,
Et d'un sot qui fait l'érudit.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de l'avocat morose
Qui, tout rempli du droit français,
Parce qu'il tient la bonne cause
Croit devoir gagner son procès.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de ce rimeur étique
Qui croit, inimitable auteur,
Fermer la bouche à la critique
En faisant dîner le censeur.
De tout il faut rire, etc.

Je ris d'une agnès de village
Qui, novice jusqu'à quinze ans,
De Paris faisant le voyage
Croit l'être encore bien long-temps.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de l'avare qui veille
Nuit et jour pour garder son or,
Je ris d'un époux qui sommeille
Auprès d'un plus charmant trésor.
De tout il faut rire, etc.

Je ris d'une vieille au cœur tendre,
Et d'un adonis édenté;
Je ris des pleurs que fait répandre
Un mélodrame à la Gaîté.
De tout il faut rire, etc.

Quand d'une main je tiens ma coupe,
Mon Aglaé de l'autre main;
Des noirs soucis narguant la troupe,
Je ris de tout le genre humain.
De tout il faut rire, etc.

Lorsqu'à la fin de ma carrière
Les bons vivants m'auront absous,
Après avoir ri sur la terre
Je descendrai rire dessous.
De tout il faut rire,
L'humeur ne vaut rien;
Qu'aurions-nous à dire
Si tout allait bien ?

M. CAPELLE.

LES INFIDÉLITÉS DE LISETTE.

Air : *Ermite, bon ermite.*

Lisette, dont l'empire
S'étend jusqu'à mon vin,

J'éprouve le martyre
D'en demander en vain.
Pour souffrir qu'à mon âge
Les coups me soient comptés,
Ai-je compté, volage,
Tes infidélités ?

Lisette, ma Lisette,
Tu m'as trompé toujours ;
Mais, vive la grisette !
  Je veux, Lisette,
Boire à nos amours.

Lindor, par son audace,
Met ta ruse en défaut ;
Il te parle à voix basse,
Il soupire tout haut :
Du tendre espoir qu'il fonde,
Il m'instruisit d'abord ;
De peur que je n'en gronde,
Verse au moins jusqu'au bord.
  Lisette, etc.

Avec l'heureux Clitandre
Lorsque je te surpris,
Vous comptiez d'un air tendre
Les baisers qu'il t'a pris ;
Ton humeur peu sévère
En comptant les doubla :
Remplis encor ce verre
Pour tous ces baisers-là.
  Lisette, etc.

Mondor, qui toujours donne
Et rubans et bijoux,
Devant moi te chiffonne
Sans te mettre en courroux ;
J'ai vu sa main hardie
S'égarer sur ton sein :
Verse jusqu'à la lie,
Pour un si grand larcin.
  Lisette, etc.

Certain soir je pénètre
Dans ta chambre et, sans bruit,
Je vois par la fenêtre
Un voleur qui s'enfuit;
Je l'avais, dès la veille,
Fait fuir de ton boudoir :
Ha, qu'une autre bouteille
M'empêche de tout voir !
Lisette, etc.

Tous comblés de tes grâces,
Mes amis sont les tiens;
Et ceux dont tu te lasses,
C'est moi qui les soutiens :
Qu'avec ceux-là, traîtresse,
Le vin me soit permis;
Sois toujours ma maîtresse,
Et gardons nos amis.
Lisette, etc.

BÉRANGER.

LAISSONS COULER L'EAU.

Qu'un censeur aquatique
Soir et matin critique
Les amis du tonneau;
Méprisons son ramage,
Joyeux apôtres du *caveau*....

Au vin rendons hommage.... } *Bis.*
Et laissons couler l'eau. }

Sur les flots qu'il traverse
Plus d'un marchand s'exerce
De Dantzick à Porto;
Mais la mer est brutale :
Chantons, buvons sur le plateau
Du *Rocher de Cancale*....
Et laissons couler l'eau.

Sur les bords de la Seine,
Chaque jour met en scène
Quelque rimeur nouveau;
Bientôt l'*oubli* l'entraîne :
Croyez-moi, buvons à *Boileau*,
Buvons à La *Fontaine*.....
Et laissons couler l'eau.

Quand le souverain juge
Punit par un déluge
Le monde à son berceau,
Noé, d'humeur maligne,
Portant un *cep* dans son bateau,
Chantait : Sauvons la *vigne*
Et laissons couler l'eau.

Au gré du temps qui coule
Nous voyageons en foule
Sur un léger radeau;
Malgré soi l'on arrive :
Cueillons donc, pendant qu'il fait beau,
Quelques fleurs sur la rive....
Et laissons couler l'eau.

En chemin, si la Parque,
Par hasard, nous remarque
Et tire son ciseau;
Puisque le noir monarque
D'un fleuve entoura son château,
Prenons gaîment la barque.,..
Et laissons couler l'eau.

ARMAND GOUFFÉ.

LE ROI D'YVETOT.

Air : *Quand un tendron vient en ces lieux.*

Il était un roi d'Yvetot,
Peu connu dans l'histoire;
Se levant tard, se couchant tôt,
Dormant fort bien sans gloire,

Et couronné par Jeanneton
D'un simple bonnet de coton,
Dit-on :
Oh ! oh ! oh ! oh ! ah ! ah ! ah ! ah !
Quel bon petit roi c'était là !
Là là ! *Chorus.*

Il faisait ses quatre repas
Dans son palais de chaume,
Et sur un âne, pas à pas,
Parcourait son royaume ;
Joyeux, simple, et croyant le bien,
Pour toute garde il n'avait rien
Qu'un chien :
Oh ! oh ! oh ! oh ! ah ! ah ! ah ! ah !
Quel bon petit roi c'était là !
Là là !

Il n'avait de goût onéreux
Qu'une soif un peu vive,
Mais en rendant son peuple heureux
Il faut bien qu'un roi vive ;
Lui-même à table, et sans suppôt,
Sur chaque muid levait un pot
D'impôt :
Oh ! oh ! oh ! oh ! ah ! ah ! ah ! ah !
Quel bon petit roi c'était là !
Là là !

Aux filles de bonnes maisons
Comme il avait su plaire,
Ses sujets avaient cent raisons
De le nommer leur père ;
D'ailleurs il ne levait de ban
Que pour tirer quatre fois l'an
Au blanc :
Oh ! oh ! oh ! oh ! ah ! ah ! ah, ah !
Quel bon petit roi c'était là !
Là là !

Il n'agrandit point ses états,
Fut un voisin commode,
Et, modèle des potentats,
Prit le plaisir pour code ;

Ce n'est que lorsqu'il expira
Que le peuple, qui l'enterra,
Pleura :
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
Là là!

On conserve encor le portrait
De ce digne et bon prince,
C'est l'enseigne d'un cabaret
Fameux dans la province;
Les jours de fête, bien souvent
La foule s'écrie en buvant
Devant :
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
Là là!

BÉRANGER.

LE VIN ET LA VÉRITÉ.

Air de la *pipe de tabac.*

In vino veritas, mes frères,
Nous dit un proverbe divin;
Dieu pour nous faire aimer nos verres
Mit la vérité dans le vin!
J'obéis à sa loi suprême:
Comme buveur je suis cité;
On croit que c'est le vin que j'aime,
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit que la philosophie
N'a jamais troublé mes loisirs,
Et qu'à bien jouir de la vie
J'ai toujours borné mes désirs;
On dit quand je cours sous la treille:
C'est le plaisir, c'est la gaîté,

Qu'il va chercher dans la bouteille ;
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit aussi que la tendresse
Fait quelquefois battre mon cœur,
On croit qu'une jeune maîtresse
Est nécessaire à mon bonheur ;
Quand je trinque avec une belle,
Chacun dit : C'est la volupté,
C'est l'amour qu'il cherche auprès d'elle,
Eh ! messieurs, *c'est la vérité.*

ARMAND GOUFFÉ.

LA GOURMANDISE.

Air : *O toi qui n'eus jamais dû naître.*

Le diable enseigne de bonne heure
Le prix des *péchés capitaux*,
Et nous offre pour premier leurre
Du sucre et des petits gâteaux ;
    Aussi l'adage
    De mon jeune âge
Était celui-ci, voyez-vous :
    « La *gourmandise*,
    » Quoi qu'on en dise,
» Est le meilleur péché de tous. »

Du bien, du rang, de la naissance
L'*orgueil* souvent est si petit !
Au lieu qu'on peut sans insolence
Être fier d'un fier appétit ;
    Manger et boire,
    Voilà la gloire
Dont nous devons être jaloux :
    La gourmandise,
    Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

L'*avare* auprès de sa cassette
Ne saurait jamais fermer l'œil ;
Mais le gourmand dans son assiette
A mille plats fait-il accueil,
Plus il se gonfle,
Et mieux il ronfle,
Sur la table ou sinon dessous...
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Péché d'amour, lorsque j'y pense,
A son charme, et j'en suis certain ;
Mais, dans le cours de l'existence,
Il nous laisse à moitié chemin :
Si de la table
Le plaisir stable
Même à cent ans est encor doux,
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Celui qui succombe à l'*envie*
De jour en jour se voit maigrir ;
Rond, gras et frais toute la vie,
Le gourmand se voit refleurir :
Comme il déploie
Toute sa joie
Quand il peut assouvir ses goûts !
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Si la *paresse* est un bien-aise,
Au tombeau nous *paresserons*.
En attendant, ne vous déplaise,
Déjeunons, dînons et soupons.
Manger c'est vivre...
Il nous faut suivre
Cet exercice utile et doux :
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Puisqu'on voit la *colère* horrible
Mordre et verser des flots de sang,
Mordre un succulent comestible
Et faire couler du vin blanc
Me semble un rôle
Beaucoup plus drôle
Que celui de l'homme en courroux...
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Gourmand premier, gourmand de pommes,
Bon père Adam, ce que tu fis
Nous force, tous tant que nous sommes,
A nous montrer tes dignes fils;
Puisse ta race,
Toujours vorace,
En refrain chanter comme nous :
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous!

DE PIIS.

ORGIE MILITAIRE.

Air de *M. Chardini*.

Voulez-vous suivre un bon conseil,
Buvez avant que de combattre.
De sang-froid je vaux mon pareil;
Mais quand je suis gris j'en vaux quatre.
Versez donc, mes amis, versez,
Je n'en puis jamais boire assez.

Comme ce vin tourne l'esprit!
Comme il vous change une personne!

Tel qui tremble s'il réfléchit
Fait trembler quand il déraisonne.
Versez donc, etc.

Ma foi, c'est un triste soldat
Que celui qui ne sait pas boire ;
Il voit les dangers du combat,
Le buveur n'en voit que la gloire.
Versez donc, etc.

Cet univers, oh! c'est bien beau,
Mais pourquoi dans ce bel ouvrage
Le Seigneur a-t-il mis tant d'eau ?
Le vin me plairait davantage.
Versez donc, etc.

S'il n'a pas fait un élément
De cette liqueur rubiconde,
Le Seigneur s'est montré prudent ;
Nous eussions desséché le monde.
Versez donc, etc.

FABIEN PILLET.

LA GRANDE ORGIE.

Air : *Vive le vin de Ramponneau.*

Le vin charme tous les esprits,
Qu'on le donne
Par tonne !
Que le vin pleuve dans Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris !

Non, plus d'accès
Aux procès ;
Vidons, joyeux Français,
Nos caves renommées :
Qu'un censeur vain
Croie en vain

Fuir le pouvoir du vin,
Et s'enivre aux fumées!
Le vin, etc.

Graves auteurs,
Froids rhéteurs,
Tristes prédicateurs,
Endormeurs d'auditoires;
Gens à pamphlets,
A couplets,
Changez en gobelets
Vos larges écritoires.
Le vin, etc.

Loin du fracas
Des combats,
Dans nos vins délicats
Mars a noyé ses foudres;
Gardiens de nos
Arsenaux,
Cédez-nous les tonneaux
Où vous mettiez vos poudres.
Le vin, etc.

Nous qui courons
Les tendrons,
De Cythère enivrons
Les colombes légères;
Oiseaux chéris
De Cypris,
Venez, malgré nos cris,
Boire au fond de nos verres.
Le vin, etc.

L'or a cent fois
Trop de poids,
Un essaim de grivois
Buvant à leurs mignonnes
Trouve au total
Le cristal
Préférable au métal
Dont on fait les couronnes.
Le vin, etc.

Enfants charmants
De mamans

Qui des grands sentiments
Banniront la folie,
Nos fils bien gros,
Bien dispos,
Naîtront parmi les pots
Le front taché de lie.
Le vin, etc.

Fi d'un honneur
Suborneur,
Enfin du vrai bonheur
Nous porterons les signes;
Les rois boiront
Tous en rond,
Les lauriers serviront
D'échalas à nos vignes.
Le vin, etc.

Raison, adieu!
Qu'en ce lieu,
Succombant sous le dieu
Objet de nos louanges,
Bien ou mal mis,
Tous amis,
Dans l'ivresse endormis,
Nous rêvions les vendanges!

Le vin charme tous les esprits,
Qu'on le donne
Par tonne!
Que le vin pleuve dans Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris!

BÉRANGER.

LE COUP DU MILIEU.

Air de la *pipe de tabac.*

Nos bons aïeux aimaient à boire,
Que pouvons-nous faire de mieux?

Versez, versez, je me fais gloire
De ressembler à mes aïeux. (*Bis.*)
Entre le chablis, que j'honore,
Et l'aï, dont je fais mon dieu,
Savez-vous ce que j'aime encore?
C'est le petit coup du milieu. (*Bis.*)

Je bois quand je me mets à table,
Et le vin m'ouvre l'appétit;
Bientôt ce nectar délectable
Au dessert m'ouvrira l'esprit:
Si tu veux combler mon ivresse,
Viens, Amour, viens, espiègle dieu,
Pour trinquer avec ma maîtresse
M'apprêter le coup du milieu.

Ce joli coup, chers camarades,
A pris naissance dans les cieux.
Les dieux buvaient force rasades,
Buvaient enfin comme des dieux;
Les déesses, femmes discrètes,
Ne prenaient point goût à ce jeu:
Vénus, pour les mettre en goguettes,
Proposa le coup du milieu.

Aussitôt cet aimable usage
Par l'Amour nous fut apporté:
Chez nous son premier avantage
Fut d'apprivoiser la beauté;
Le sexe, à Bacchus moins rebelle,
Lui rend hommage en temps et lieu,
Et l'on ne voit pas une belle
Refuser le coup du milieu.

Buvons à la paix, à la gloire,
Ce plaisir nous est bien permis;
Doublons les rasades pour boire
A la santé de nos amis;
De Momus disciples fidèles,
Buvons à Panard, à Chaulieu;
Mais pour la santé de nos belles
Réservons le coup du milieu.

ARMAND GOUFFÉ.

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT.

CHANSON BACHIQUE.

Air : *Tenez, moi, je suis un bon homme.*

Des frelons bravant la piqûre,
Que j'aime à voir dans ce séjour
Le joyeux troupeau d'Épicure
Se recruter de jour en jour !
Francs buveurs que Bacchus attire
Dans ces retraites qu'il chérit,
Avec nous venez boire et rire...
Plus on est de fous, plus on rit.

Ma règle est plus douce et plus prompte
Que les calculs de nos savants ;
C'est le verre en main que je compte
Mes vrais amis, les bons vivants !
Plus je bois, plus leur nombre augmente ;
Et quand ma coupe se tarit,
Au lieu de quinze j'en vois trente !...
Plus on est de fous, plus on rit.

Si j'avais une salle pleine
Des vins choisis que nous sablons,
Et grande au moins comme la plaine
De Saint-Denis ou des Sablons,
Mon pinceau, trempé dans la lie,
Sur tous les murs aurait écrit :
« Entrez, enfants de la folie...
» Plus on est de fous, plus on rit.

» Entrez, soutiens de la sagesse,
» Apôtres de l'humanité ;
» Entrez, amis de la richesse ;
» Entrez, amants de la beauté ;

» Entrez, fillettes dégourdies,
» Vieilles qui visez à l'esprit;
» Entrez, auteurs de tragédies...
» Plus on est de fous, plus on rit. »

Puisque notre vie a des bornes,
Aux enfers un jour nous irons
Et, malgré le diable et ses cornes,
Aux enfers un jour nous rirons...
L'heureux espoir !... que vous en semble?
Or, voici ce qui le nourrit :
Nous serons là-bas tous ensemble...
Plus on est de fous, plus on rit.

ARMAND GOUFFÉ.

LE CABARET.

Air : *Frère Pierre, à la cuisine.*

J'aime le vin et la mine
D'un moderne Ramponneau;
Mais je plains celui qui dîne
Chez quelque Midas nouveau;
Leur caquet
Au banquet
Tient Momus en léthargie :
Pour une joyeuse orgie,
Parlez-moi du cabaret. (*Ter.*)

Collé, Piron en délire,
Quand Phébus les éclairait,
Couraient accorder leur lyre
En sablant du vin clairet.
Qui dirait,
Qui croirait
Qu'on vit sept fois la semaine
Ces gais soutiens de la scène
Chanceler au cabaret?

Dans son étonnante verve,
Le menuisier de Nevers
Unit Bacchus et Minerve
Sous un dais de pampres verts :
Il buvait,
Il chantait,
Et courut, ivre de gloire,
Dans le temple de Mémoire
En sortant du cabaret.

Les Muses, qui d'un bon drille
Aiment le ton décidé,
Avaient fait de la Courtille
Le Parnasse de Vadé.
Taconnet,
Qu'on connaît,
Dans la bachique assemblée
Y fut proclamé d'emblée
L'Apollon du cabaret.

Avec orgueil on calcule
Les bienfaits du dieu du vin ;
Les fameux exploits d'Hercule
Sont dus au nectar divin :
Quel effet
Le vin fait,
Le buveur, amant des belles,
N'est jamais plus épris d'elles
Qu'en sortant du cabaret !

On boit sur la rive maure,
Chez le Turc et le Chinois;
Du vin vieux on se restaure
Jusque chez les Iroquois :
Bien replet,
On se plaît
A boire en tous lieux du monde;
Et cette machine ronde
N'est qu'un vaste cabaret.

C'est vainement que la Parque
Croit rabaisser notre ton;
Portons du vin dans la barque
Qui nous conduit chez Pluton :

Sans regret
Du trajet,
Grisons le dieu de l'Averne,
Et faisons de sa caverne
Notre dernier cabaret.

MOREAU.

LE JEUNE ET LE VIEUX.

Air : *Tu croyais, en aimant Colette.*

Je veux que l'on serve à ma table
Ce qu'il faut dans chaque saison :
La jeune chair m'est agréable,
Et j'aime fort le vieux poisson.

Lorsqu'avec le voisin Grégoire
Je vais au *Cerceau* m'héberger,
Le vieux fromage nous fait boire
Et le pain frais nous fait manger.

L'amitié, comme la tendresse,
Partage en tout temps mon ardeur :
Vieux amis et jeune maîtresse
Sont l'amusement de mon cœur.

Plus d'une belle en cette ville
Sait ménager en même temps,
Pour l'agréable et pour l'utile,
Jeunes plumets et vieux traitants.

Sur la fièvre et sur la migraine
Un vieux médecin parle bien,
Mais, ma foi ! pour ouvrir la veine
Vive un jeune chirurgien.

Jeune fille et vieille compagne
Servent d'enseigne aux libertins ;
Vieux bourguignon, jeune champagne
Font l'agrément de nos festins.

Souvent des épouses jeunettes
Rendent papas de vieux barbons;
Vieux coqs avec jeunes poulettes
Font des œufs qui sont beaux et bons.

Aux devoirs mari qui déroge
Se fait jouer de mauvais tours;
A jeune femme et vieille horloge
Il faut regarder tous les jours.

Belle figure et bonne grâce
Mènent au comptoir le chaland :
La vieille marchandise passe
Quand un jeune objet nous la vend.

Contre qui voudra je parie
Qu'un baudet en beau velours neuf
Plaira cent fois mieux à Sylvie
Qu'un savant en vieux drap d'Elbeuf.

De peur que trop tôt on ne meure,
Il faut fuir les déréglements :
Quand on fait le vieux de bonne heure,
On est jeune pendant long-temps.

PANARD.

AUTREFOIS ET AUJOURD'HUI,

CHANSON MORALE.

Air : *Guillot auprès de Guillaumette.*

Quand on se trouvait sans ressource
Chez nos bons et premiers Gaulois,
Un ami vous ouvrait sa bourse;
C'étaient les amis d'autrefois.
Maintenant dans votre baraque
Si la misère vous attaque,
Allez réclamer quelque appui...

Chacun vous tournera casaque :
Voilà les amis d'*aujourd'hui.*

A table, en bonne compagnie,
On fredonnait des airs grivois;
Toute étiquette était bannie,
C'étaient les plaisirs d'*autrefois.*
Maintenant tout change de note;
Sur la politique on radote,
Et puis, pour éviter l'ennui...
On perd son or à la bouillotte :
Voilà les plaisirs d'*aujourd'hui.*

Quand un jeune homme avec franchise
D'une femme suivait les lois,
Il soignait son maintien, sa mise :
C'était le bon ton d'*autrefois.*
Maintenant il arrive en botte,
Tout mouillé, tout couvert de crotte,
Et, s'étalant comme chez lui,
Il critique, il bâille, il clignote :
Voilà le bon ton d'*aujourd'hui.*

A raison de dix sous par place,
Chez Nicolet nos bons bourgeois
Allaient voir *Cassandre* et *Paillasse :*
C'était la gaîté d'*autrefois.*
Tudieu! quels changements sublimes!
Des *combats,* des *pleurs,* des *abîmes*,
Et, pour achever tout ceci,
Des *prisons*, des *bourreaux,* des *crimes :*
Voilà la gaîté d'*aujourd'hui.*

BRAZIER.

FIN.

SOUVENIRS

DE

LA TABLE ET DU RÉGIME.

SOUVENIRS DE TABLE.

FAITS DE GASTRONOMIE

ET D'HYGIÈNE.

ANTONIN CARÊME.

SOUVENIRS ÉCRITS PAR LUI-MÊME.

(INÉDITS.)

Le récit que je vais tracer sera rapide et simple; ma vie n'aspire pas au premier plan. Je vais dire ce que j'ai vu. Artisan laborieux, je dirai rapidement ce que j'ai fait. Je sens que je vieillis vite et que Dieu peut d'un moment à l'autre me rappeler à lui. C'est pour cela que je prends la plume. Ce que je vais dire ne sera peut-être pas sans intérêt pour nos jeunes praticiens et pour le public d'élite de Paris; celui-là comprend le mérite de la diversité des efforts.

Quoique né dans une des plus pauvres familles de France, d'une famille qui a compté vingt-cinq enfants; quoique mon père même, pour me sauver, m'ait littéralement jeté dans la rue, la fortune m'a souri rapidement, et une bonne fée m'a pris souvent la main pour me mener au but; aux yeux de mes ennemis, et j'en ai beaucoup, j'ai paru plus d'une fois l'enfant gâté de la fortune. — J'ai accepté et refusé en divers temps les plus belles places; j'ai délaissé les premières maisons de l'Europe pour rédiger ma pratique et celle de quelques grands contemporains qui n'existaient plus guère, lorsque j'ai écrit, que dans mes souvenirs.

Je n'ai accepté le bien-être que lorsqu'il ne contrariait pas mes goûts d'étude et les vues que j'avais eues de bonne heure sur ma profession. Dans le passage rapide de toutes ces places, l'opulence m'a été offerte dix fois ; mais je n'ai pas toujours voulu ses biens. Mon ambition était sérieuse ; et de bonne heure j'ai eu celle de vouloir élever ma profession à l'état d'art. C'est précisément sur ce chemin que j'ai rencontré le plus de difficultés. — J'ai trouvé partout la paresse et l'envie, cette triste disposition que toute supériorité importune, et surtout celle d'un camarade. En somme, j'ai eu plus de succès que je n'en ai désiré. Cette position exceptionnelle n'a jamais diminué pour moi le chagrin de vivre souvent au milieu d'hommes dénués de toute éducation. Depuis quelques années j'ai cherché le moyen de leur faire donner celle du cœur, mais je n'ai pu que l'entrevoir ; car cette éducation qu'on se donne au milieu d'une vie rude est celle qui s'acquiert peut-être le plus difficilement, il faut l'exemple d'une famille pour élever notre âme !

Çà et là, j'ai bien quelques souvenirs de gros désagréments dus à de vilains riches ; mais je dois, en revanche, me rappeler les bons, les excellents procédés des gentilshommes et des véritables seigneurs que j'ai servis. Je n'ai jamais eu à me plaindre que d'un parvenu, suivant une expression dont il se décorait sans tact.

C'est sous l'empire que j'ai le plus travaillé ; c'est surtout à cette époque que j'ai fait de fortes études. Mes recherches ont été de bonne heure suivies et sérieuses. J'ai travaillé chez M. de Talleyrand, sous M. Boucher, chef des services du prince ; je me suis perfectionné là dans une partie principale que j'ai ensuite développée.

J'avais déjà, quelques années avant, exécuté plusieurs parties de beaux extras ; je dirigeai plus tard les charmants petits dîners qu'offrait un homme distingué, un esprit élevé, M. de Lavalette. — J'ai fait de plus les dîners et les buffets de l'ambassade de Saxe. C'est de cette époque que date dans mon esprit la première pensée arrêtée du *Pâtissier royal* et de mon *Traité des entrées froides* (le *Cuisinier Parisien*). Je me rappelle les services exquis d'alors, composés seulement de quatre entrées. Mais que de soins, et comme tous les rudiments de tout cela étaient parfaits ! J'ai travaillé ainsi durant dix ans, sous MM. Boucher, Laguipierre, Robert, Richard, Bardet, Lasne, Savart, Riquet, Robillard, etc.

J'avais l'excellente habitude de noter, le soir, en rentrant chez moi, les modifications que j'avais faites dans mon travail, où chaque jour apportait quelques changements. La plume à la main, je consignais les raisons qui avaient déterminé mon esprit. — Ce compte rendu intime sera toujours une cause de progrès. J'ai pu apprécier ainsi combien, dans le même état, les manières sont différentes. Cepen-

dant, il y en a toujours une en chaque chose qui est, dans le moment, la plus complète ou la plus convenable; la sagacité d'un bon esprit la reconnaît facilement. Ce qui m'occupait particulièrement alors, c'étaient les belles parties du four, du froid et de l'entremets de sucre; ce travail est le plus délicat de l'art du pâtissier. J'imaginais beaucoup dans cette branche; le fond, l'exécution, la forme par le dessin, toutes ces parties me devinrent faciles et je m'en emparai comme de mon champ.

J'avais toute liberté chez M. de Lavalette pour composer mes dîners. C'est là que je fis le plus pour réaliser le problème que j'ai abordé de bonne heure : l'union de la délicatesse, de l'ordre et de l'économie. Les convives étaient très-assidus à ces dîners : c'étaient ordinairement — des membres du sénat, des savants, des officiers célèbres, tous connaisseurs. C'est dans ces travaux extrêmement variés, en dehors d'un service fixe, que je me trouvai à l'époque de la Restauration.

Je travaillais en extra chez le prince de Talleyrand, en 1814, lorsque l'empereur Alexandre y descendit. Quelques jours après je fus demandé, et je suivis ce souverain à l'Élysée-Napoléon. Là j'obtins tout de suite l'amitié et la protection d'un homme aimable et distingué, du contrôleur de sa maison, M. Muller. Je devins, sous sa direction, chef des cuisines de l'empereur, chargé de toutes les dépenses, de toutes les rédactions de menus. Mes travaux furent heureux, tout réussit; et tout m'était plus facile, car je choisissais les hommes qui devaient m'être adjoints : j'étais maître absolu dans mes fonctions. Cette belle place me donna tout à coup une importance que je n'avais pas espérée jusque-là. Cependant j'avais déjà l'honneur d'être en butte aux jaloux; mais ils se turent. — Je n'étais pas sans recueillir quelques réflexions. — « Quel bonheur est le sien ! » se disait-on autour de moi, au lieu de s'expliquer la différence des positions par celle des labeurs, les seules choses qui séparent les artisans. — En effet, j'avais marché, créé nombre de dispositions, tandis qu'eux, livrés au flot d'une obscure routine, étaient restés stationnaires.

Voilà le moment de ma vie où je fus jeté dans le service le plus étendu et le plus actif; néanmoins je ne renonçai pas à ma coutume, et je continuai d'écrire chaque soir ce que j'avais changé, refait, et je fixais ainsi des idées et des combinaisons qui auraient pu s'effacer de ma mémoire.

J'appliquai à la cuisine la méthode que j'avais suivie comme pâtissier, et je vis clairement que les bonnes choses ont plusieurs fins.

Lorsque l'empereur Alexandre quitta Paris, je refusai simultanément plusieurs places de chef de cuisine de grandes maisons; je sui-

vis de nouveau les extras; ils m'étaient offerts de toutes parts; cela m'ouvrit une bien autre mine d'études qu'une suite de beaux dîners dans une ou plusieurs maisons et pour un cercle limité de connaisseurs. J'avais en réserve, au reste, de brillantes offres pour Saint-Pétersbourg et je comptais plus tard les utiliser ; en outre quelques circonstances m'avaient retenu à Paris. D'autres offres suivirent les premières; je me décidai et partis pour Aix-la-Chapelle, toujours destiné à la maison de l'empereur Alexandre. Le congrès des souverains était réuni. Je revis l'excellent M. Muller, dont l'affection et l'estime me replaçaient si haut. — Lorsque le congrès se sépara, M. Muller me renouvela ses propositions de Paris; c'était d'aller continuer mon travail à Saint-Pétersbourg. Ma manière, disait-il, plaisait beaucoup à l'empereur; et cela était facile, car tout était digne, vraiment impérial, dans cette grande maison du czar. Mes appointements étaient de 2,400 francs par mois, et la dépense culinaire, celle que je dirigeais, de 80 à 100,000 francs par mois. Cette munificence avait néanmoins pour base, comme à Paris, un compte rendu parfait, les meilleurs éléments et le plus grand ordre. Je l'avais perfectionné. Cette économie est indispensable à notre mission, car il faut que la table la plus variée et la plus délicate soit logiquement contenue dans des limites.

Le prince Louis de Rohan, membre du congrès, était l'un de mes protecteurs les plus bienveillants. J'avais reçu de lui le conseil de suivre l'empereur en Russie; je voulus un délai, puis je ne pus me résoudre à quitter les recherches et les travaux de rédaction que j'avais commencés à Paris. C'est alors que j'entrai au service de lord Stewart, ambassadeur d'Angleterre à Vienne. Milord m'accorda vite son appui et son affection. — J'obtins les plus dignes appointements, un riche budget, un personnel convenable. — Lord Stewart est un gentilhomme suivant la plus haute acception, poli, spirituel, beau; chef d'une magnifique famille, ministre intelligent, ami loyal, maître généreux, grand amateur de la table, et disposé à tout lui sacrifier. Je venais remplacer de vieux praticiens à grandes prétentions, qui ne voulaient pas servir le dîner sous cloche.

L'ambassade anglaise à Vienne était resplendissante. Je m'y plus un moment. — Vienne est une ville remplie de bonnes gens, et une excellente contrée pour notre état. J'y fus heureux, honoré, et y fis de beaux dîners pour la diplomatie.

Les affaires rappelèrent milord à Londres. Nous le suivîmes. — L'itinéraire dont j'étais muni indiquait des haltes. J'y arrivais avant l'ambassadeur, j'y préparais son dîner et celui de sa belle famille. Lord Stewart fut partout durement rançonné. — Nous arrivâmes à Londres. Milord se rendit aussitôt dans une de ses grandes terres. Je l'attendis à son hôtel. C'est à Londres que le prince Orloff m'offrit de

nouveau les places devenues vacantes, chez l'empereur Alexandre, de maître-d'hôtel et de chef des cuisines. Je remerciai, et ne pus encore me décider à partir; j'attendis milord, il ne revint pas. Je quittai alors Londres et vins voir à Paris M. Daniel, qui sortait riche et honoré du service de l'empereur Alexandre et qui me conseilla vivement de partir pour Saint-Pétersbourg. « Vous n'y trouverez pas, ajouta-t-il, de concurrents sérieux. » Je fis mes malles, et m'embarquai à Honfleur.

La navigation fut longue et désagréable. Nous ressentîmes dans la Baltique des calmes qui nous retinrent plusieurs jours; un moment même, nous fûmes obligés de nous contenter de la nourriture des marins. — Tout près d'Elseneur, nous essuyâmes une tempête épouvantable. Enfin, nous arrivâmes épuisés à Cronstadt. J'étais mourant. Nous nous rendîmes vite à Saint-Pétersbourg. Mon vieil ami, Riquette, me présenta aussitôt au prince de Wolkonski. Les cuisiniers en fonctions ne convenaient pas à l'empereur, qui s'occupait avec un soin particulier du service de sa table. L'empereur partait ce jour-là, et quelques heures après, et je fus engagé à attendre son retour; ce voyage allait durer six semaines. Incontinent je fus agréé pour la place de maître-d'hôtel; mais remarquant qu'elle était avilie, à la suite d'abus, par une surveillance humiliante, j'y renonçai aussitôt dans ma pensée. Quelques jours après, je résolus de ne pas attendre l'empereur, de visiter seulement la ville et même ses environs, les excellents amis que j'y retrouvais, de courir à Moscou, d'y faire le même examen, et de revenir aussitôt, soit en France, soit en Angleterre, où je trouverais en arrivant une belle place, suivant mes habitudes et mon esprit. — C'est en vain qu'on voulut me retenir; mes confrères ne pouvaient comprendre que je quittasse Saint-Pétersbourg sans profiter d'aucune des offres qui m'étaient faites. Je répondis que j'étais venu pour appartenir à l'empereur, sans surveillance, et que je ne pourrais supporter cette condition changée. Alors on me compara à un voyageur anglais qui venait de remonter la Newa, seulement pour admirer la grille du jardin d'été, dont les ornements sont couverts de ducats d'or. J'allai à une suite de fêtes, de courses, entouré de connaissances de ma jeunesse, car en Russie et à Londres, toute la grande cuisine est française, de MM. Riquette, Benoist, Talon, Massé fils et Dubois. Je revins à Cronstadt; nous mîmes à la voile. — Mais de nouveau quels vents, quelle continuelle tempête! il nous fallut trente-neuf jours pour venir stationner entre Calais et Boulogne. Nous fûmes plusieurs fois au moment de périr. Le capitaine fut blessé ainsi que le second. Nous étions toujours sur le pont; nous rencontrions à chaque instant des fragments de bâtiments échoués, et devant Calais, nous n'avions plus un seul mât, une seule voile. Le matin du trente-neuvième jour, nous

fûmes secourus par de grandes chaloupes de pêcheurs parties de Calais ; sur la jetée les habitants nous entourèrent et nous félicitèrent d'avoir échappé à des temps si affreux. C'était pitié de voir nos figures épuisées, nos vêtements salis ! Nous nous soutenions à peine sur nos jambes.— Quelques heures après le débarquement, j'allai remercier Dieu accompagné de quelques vieux voyageurs dans une église du port.—

Toutefois quelques jours de repos me rétablirent vite et je revins dans ce Paris que je n'avais cessé de regretter. A chaque pas, je découvrais dans la conversation des hommes quelques traits que je n'avais pas remarqués auparavant et qui me décelaient la mobilité intellectuelle de notre race nationale. J'entrai, en arrivant, au service de la princesse Bagration, grande dame, bonne, spirituelle, maîtresse d'une table qui ne le cédait en délicatesse, en nouveautés de travail, en dignité, à aucune table seigneuriale française ou anglaise. Le goût de madame de Bagration était exquis. A table elle avait une grâce, un charme de conversation qu'on citait partout comme des modèles. Je servais toujours mon dîner en maître d'hôtel; j'étais toujours complimenté. La princesse me dit un jour : « Carême, n'est-ce pas, on vous » avait dit que mon service était capricieux ? —Je m'inclinai. — Vous » voyez le contraire. Vous me voyez enchantée de vos menus; je les » accepte comme vous me les offrez. »— Je remerciai madame la princesse et ajoutai que « l'indispensable qualité de ma fonction était surtout cette délicatesse et cette variété qu'elle voulait bien citer. » — Un jour quelqu'un disait qu'il avait été invité à un dîner exécuté par Carême. Son Altesse répondit aussitôt. « Il y a une erreur, car je suis sûre que hors de chez moi Carême ne fait plus de dîner. »— Madame m'avait compris.—Le convive répondit : Eh bien! alors ce cuisinier est une perle ! — Dites donc, reprit la princesse, que « ce cuisinier est une perle fausse et le mien une perle fine. » — Et j'étais là !

Augé, un de mes camarades, recevait et méritait également les plus délicates louanges. — Madame la princesse était souvent malade. Un jour à dîner, et devant moi, le prince de Talleyrand la félicitait sur quelque amélioration dans sa santé. — « Oui, je me porte mieux, et je dois cela à Carême. » — Le prince approuva vivement avec toute sa grâce spirituelle, toute sa bonté. —En ce moment-là je fus bien heureux !

Pendant mon voyage en Russie, lord Stewart avait repassé par Paris se rendant à Vienne. Il m'avait écrit à Saint-Pétersbourg pour m'engager à retourner près de lui. Sa lettre contenait cette ligne aimable : « Je n'ai pu trouver encore de cuisinier qui me rappelle votre service. » Cette lettre, renvoyée en France, me parvint chez madame la princesse de Bagration. Je ne pus accepter, on le comprend, et je remerciai avec reconnaissance; lord Stewart insista, et je reçus une

autre lettre de Vienne. La princesse étant alors presque toujours au lit, mon service étant tombé dans une sorte d'inactivité, j'obtins d'elle la permission de retourner à Vienne.—Lorsque je partis, j'avais entre les mains plusieurs lettres de milord; et je connaissais les paroles flatteuses dont avait bien voulu m'honorer son noble frère, lord Castlereagh. En arrivant à Vienne, je connus mes appointements; ils étaient importants. Mais ne trouvant plus l'ambassadeur dans cette ville, je traversai la Suisse, la Lombardie, l'État Vénitien, le Frioul, et je vins rejoindre milord Stewart à Laybach. L'empereur Alexandre venait d'arriver. Je retrouvai là mon digne ami, le contrôleur Muller, et plusieurs de nos premiers confrères, de mes meilleurs amis. Ils étaient tous charmés de me revoir. Mais la personne de l'ambassadeur m'échappait encore, car la veille même il était parti pour Vienne. Milady Stewart était au moment d'accoucher. A Vienne, je repris chez l'ambassadeur la rédaction du menu, qui n'était pas changée. Chaque jour je recevais dans nos belles cuisines mêmes la visite de milord; il ne m'apportait chaque jour qu'éloges et encouragements. C'est son excellence qui reçut la lettre du prince de Wolkonski dans laquelle il était dit que l'empereur Alexandre acceptait la dédicace de mes *Projets d'Architecture* pour Saint-Pétersbourg. Une magnifique bague couverte de diamants d'un grand prix accompagnait cette lettre. Je la reçus les larmes aux yeux. Comme ma vie était devenue belle !

Ma bague était le sujet d'une curiosité universelle parmi mes confrères. Elle m'était enviée par ceux qui passaient leur vie dans la dissipation. Voyez comme l'empereur était délicat ! — il ne pouvait me récompenser dans un art où je lui avais plu ; et il me récompensait dans un autre art auquel j'avais consacré tous les loisirs de ma vie et l'aptitude que j'ai eue de bonne heure pour le dessin d'ornement. Combien en ce moment, dans ma pensée, ne remerciai-je pas l'illustre M. Percier, ce dessinateur si pur et si fin, des leçons sans prix qu'il avait bien voulu me donner !

Je composai quelque temps après, chez milord Stewart, cinq trophées en mastic, représentant les armes des cinq puissances alliées. Ces trophées achevés furent descendus dans les appartements de l'ambassadeur, placés sous cinq grands verres en cylindre et présentés dans un des plus magnifiques soupers que j'aie jamais fait exécuter. Haute noblesse nationale et étrangère, corps diplomatique, voilà les convives. Le service fut couvert de suffrages. Le lendemain matin, au lever de milady, milord me fit demander au salon, où je reçus de nouveaux éloges. J'avais été aussi loué, me dit-il, que son « beau Charles » alors âgé de six semaines et nourri par sa mère, une des meilleures, des plus jolies grandes dames de l'Angleterre. L'illustre couple m'offrit une superbe tabatière en or avec ces bonnes et gracieuses paroles : « Ceci

est un témoignage de notre satisfaction, et doit vous rester, comme souvenir du talent que vous avez montré chez nous. — Votre souper ne sera jamais oublié à Vienne. » Je priai alors milady d'agréer, au nom de son fils, l'hommage de mes trophées, et leurs excellences acceptèrent avec bonté. Lord Stewart me pria ensuite de porter un de ces trophées chez M. le prince de Metternich, — « car il a demandé, ajouta-t-il, à le considérer plus à son aise. » — Je m'acquittai sur-le-champ de cette commission. Le prince de Metternich me reçut avec une grande bonté, admira de nouveau le surtout, me dit les choses les plus flatteuses et je me retirai bien heureux. Peu de temps après, nous quittâmes Vienne pour assister au sacre de George IV.

Dix ans auparavant je l'avais servi, puis je l'avais quitté, pour aller en Russie; je l'avais quitté malgré sa générosité, malgré l'illustration que ses regrets, si bienveillamment exprimés, avaient jetée sur mon nom. Nous n'arrivâmes pas à temps. Je le regrettai d'abord; mais quand je sus à quels hommes j'aurais été réuni, je regardai comme heureux de ne m'y être pas trouvé. D'après ce qu'on m'a raconté, rien n'avait été plus triste, plus mesquin, plus mal proportionné que le service de ces fêtes, et mon ancien collègue de Carlston-House avait complétement échoué. Il n'a pu depuis se relever. — Milord nous quitta tout de suite et me laissa à Londres. Il allait dans les terres de sa femme; je revins à Paris. Je dus entrer vers cette époque chez lord Stairs, gastronome réputé. Les conditions me convenaient; mais comme on n'accordait pas un personnel suffisant, je remerciai et me retirai.

Un de mes protecteurs, M. le comte Fonbrune, vrai gentilhomme, modèle de charmante bienveillance, qui me protégeait constamment, regretta que je n'eusse pas accepté la place chez lord Stairs, qui aurait fini, dit-il, par m'accorder toutes mes convenances. — L'époque où je suis arrivé ici était celle de la campagne d'Espagne par le duc d'Angoulême. Je dessinai pour célébrer le retour du prince, un modèle de surtout, en mastic, imitant le bronze, composé de sept trophées [1]; quelques amis, des jeunes gens adroits, groupèrent mes trophées. Ce magnifique travail fut exécuté en six semaines. Ce surtout était destiné à la table du roi. Ce travail fut considérable, et je l'exécutai sans prendre aucun repos. Les trophées presque achevés furent examinés par le duc de Périgord, et le lendemain par le duc de Grammont. Après les compliments, on me pria de fixer le chiffre des dépenses. Je répondis qu'à cet égard mon travail était d'abord un hommage, et que l'on ferait pour les dépenses ce que l'on jugerait convenable. M. de Grammont en référa à M. le comte de Cossé, grand-maître-d'hôtel de la maison de Louis XVIII. Quelques observations durent

[1] Le plus important de ces trophées orne aujourd'hui le cabinet de M. J. Janin.

me blesser, et je dis, dès ce moment, que je retirais mes travaux. Je destine au Conservatoire, à la collection des œuvres d'ouvriers, plusieurs pièces de ce surtout. — La Restauration n'était pas toujours grande et gracieuse; j'en savais bien quelque chose depuis mon premier service comme chef des cuisines de M. le duc de Berry.

Vers la fin de 1823, on parlait du prince Esterhazy pour l'ambassade de Paris. M. le duc de Périgord me rappela à Son Excellence, qui me reçut avec bonté et se souvint avec un vif plaisir des dîners du prince régent. Il m'agréa pour le cas de son ambassade, et me retint assez long-temps ce jour-là pour causer de gastronomie, dont il parlait d'une manière vraiment pertinente et avec beaucoup d'esprit. Le prince partit pour Londres; je restai à Paris quinze mois dans l'attente de la nouvelle place, et j'en refusai de très-belles; l'une à Naples avec l'ambassadeur de Russie; l'autre avec lord Granville, qui quittait La Haye; je restai pour cette expectative brillante de la place de l'ambassade d'Autriche à Paris. Je me faisais un scrupule d'être fidèle à l'engagement moral que j'avais pris auprès de M. le prince d'Esterhazy.

J'oubliais de dire qu'au bout de six mois la maison Rotschild m'avait été offerte; j'avais refusé d'abord, mais à la fin, M. d'Esterhazy ne revenant pas, un de mes protecteurs, le prince Louis de Rohan, me présenta à M. de Rotschild. J'entrai chez lui. M. le duc de Périgord voulut alors, malgré mes pressentiments, que j'offrisse, aux Tuileries, mes *Recueils d'Architecture* reliés magnifiquement par Thouvenin. Il arriva ce que j'avais prévu; je ne reçus que quelques froids compliments. L'accueil du public fut bien différent. Mes *Projets d'Architecture,* bien qu'ils ne contiennent que des idées ébauchées, furent examinés, approuvés.

Voilà, au moment où j'écris, près de cinq ans que je suis chez M. de Rotschild. — Depuis, j'ai refusé le service de l'ambassade d'Espagne; du prince d'Esterhazy, revenu à Paris avec la bienveillante pensée de m'emmener en Angleterre. M. d'Esterhazy était l'ami intime du roi George IV. Il allait toutes les semaines dîner chez lui. Il était difficile à ces deux gourmets éminents, à ces deux hommes pleins de goût, de passer quelques heures ensemble sans causer gastronomie. Le roi, me disait-il, se rappelait avec bonheur mon service. Il regrettait que, quelques années avant, je n'eusse pu revenir occuper mon poste agrandi. On m'avait offert les plus beaux avantages, et je ne les avais pas acceptés. Un jour, Sa Majesté demanda où j'étais. Le prince lui répondit : « Chez M. de Rotschild, — et c'est là, ajouta-t-il, que se trouve aujourd'hui la meilleure table de Paris. — Je le crois, répondit George, puisque Carême gouverne cette table. » — Ces paroles m'ont été rapportées par une personne présente et d'un rang éminent.

George IV était un connaisseur si délicat que j'eus lieu d'en être bien flatté. Ces paroles, d'une haute bienveillance, étaient conformes à tout ce que le prince régent avait la bonté de me dire dix ans avant, à ce qu'il m'avait fait dire depuis. Les conditions étaient magnifiques; les appointements étaient doublés, et on les transformait en bonnes rentes au bout de quelques années. J'avais eu plusieurs raisons pour ne pas retourner en Angleterre. — Londres et les campagnes des trois royaumes m'étaient insupportables dans l'intervalle des services. Là, tout est sombre; les hommes s'isolent moralement, vivent séparés, par familles ou groupes. Cette conversation française si attrayante, qui nous console au bout de la terre lorsque nous rencontrons d'aimables compatriotes, n'existe ni à Londres ni dans les belles campagnes de l'Angleterre. J'avais enfin chez le prince, malgré ses bontés, malgré les amitiés que je regrette, un sentiment si profond de découragement et d'ennui que je dus revenir à Paris reprendre le travail de mes livres.

Voici quelques détails sur les offres qu'on me fit pour retourner chez le roi en Angleterre. La lettre de rappel était écrite, au nom du roi, par lord Collingham. Le prince, me disait-il, n'avait pas oublié mes services, et désirait m'attacher définitivement à sa maison. Les avantages étaient bien séduisants, mais je ne pus accepter.

D'abord, ma place chez M. le baron de Rotschild était très-convenable; ensuite j'étais fatigué, je sentais déjà les premières atteintes du mal qui me ronge...

Je refusai avec chagrin et reconnaissance. — Je ne songe plus qu'à profiter des jours que le ciel peut encore me compter pour terminer les livres qui existent dans mon esprit. Ces livres ont été la pensée de toute ma vie. Que de peines nouvelles, que de préoccupations, de soucis ne représentent-ils pas, et comme j'ai tourmenté mon corps et mon esprit par les veilles! Au point du jour, j'étais à la Halle, recherchant les éléments de mon service; quelques heures après, j'étais au milieu de ce service, que je reprenais encore quelques heures avant le dîner. C'est dans la nuit, après un assez court sommeil et dans les quelques jours de liberté que mes souffrances m'ont laissés, que j'ai dicté dernièrement à ma fille mes chapitres les plus récents. J'ai maintenant la certitude de laisser quelque chose d'utile; mais je ne laisserai pas certainement tout ce que j'avais conçu dans l'intérêt de notre art, dans l'intérêt des hommes honnêtes, des bons praticiens.

La cuisine a grandi sous l'Empire; c'est incontestable. Je crois qu'alors elle améliorait la santé. Cette direction me semble déviée. La mesquinerie, le luxe des deux révolutions qui ont suivi 1815, ont effacé chez nous ces spécialités aimables de l'ancienne société qui attiraient à Paris l'Europe riche et élégante. Tout cela est fini; où al-

lons-nous, je l'ignore : peut-être que les pilotes habiles qui nous mènent le savent.....

Je rédigeai alors mon *Maître-d'Hôtel;* je publiai une nouvelle édition du *Pâtissier royal*, et la troisième du *Pâtissier pittoresque*, dont j'étais propriétaire. Mes ouvrages, formant déjà six volumes, m'avaient créé enfin, en dehors des places dont j'ai toujours sacrifié les émoluments à mes études, la rente nécessaire à une existence douce et tranquille. Je fis cette année-là une recette de plus de 20,000 francs. M. de Rotschild, prisant mon service, éleva de lui-même mes appointements. Il acheta alors du duc d'Otrante la belle terre de Ferrières. M. le baron voulut bien me dire tout de suite que les ressources de Ferrières rendraient mon service plus facile; il ajouta avec bonté : — « Ce beau château, dans une dizaine d'années, vous offrira aussi une retraite. » — Je le remerciai vivement et lui dis que je ne croyais pas que ma santé me permît d'agréer ses offres, que j'étais épuisé. « Mon vœu, d'ailleurs, monsieur le baron, n'est pas de finir mes jours dans un château, mais dans un humble logement à Paris. » — Je lui dis encore que mes livres m'avaient créé un revenu qui allait bien au delà de mes besoins. J'augmenterai ce revenu, car je n'ai pas fini ma tâche; j'ai encore à publier un livre sur l'état entier de ma profession à l'époque où nous sommes. — Mais quel est donc ce revenu? me dirent bienveillamment M. de Rotschild et sa famille. Une vive surprise accueillit ma réponse, ce que je disais semblait un rêve; j'ajoutai que ce revenu ne datait pas d'une année, mais de plusieurs. — On était convaincu, mais on ne cessait pas d'être singulièrement étonné.

C'est vers cette époque que lady Morgan vint visiter les nobles habitants du château de Boulogne; je lui fus présenté. Elle me dit les choses les plus flatteuses sur un dîner donné la veille. Je la remerciai de sa bienveillance. Elle me parla de mes ouvrages; je lui parlai des siens.

C'est à quelques mois de là que je fus sérieusement attaqué par la maladie qui me tourmente et qui me ferme peut-être l'avenir. — Ce sont des douleurs dans le côté droit, lesquelles sont souvent insupportables à la suite d'un service actif. Je n'ai connu la fatigue que depuis ce moment. Je suis entre les mains des médecins, mais aucune amélioration ne s'annonce. Je suis tombé; je garde le lit; mes forces disparaissent. Un de mes vieux amis, M. Magonty, me remplace dans mon service. La bonne famille de M. le baron peut voir que j'ai bien apprécié ma santé lorsque je lui ai dit que je quitterais incessamment le travail. Que Dieu veuille me conduire plus loin! je le souhaite, car je voudrais achever ma tâche....

Je ne clorai pas ce chapitre où j'ai jeté quelques souvenirs que j'ai puisés au milieu d'un grand nombre de notes, sans dire que j'obtins,

dans la maison Rotschild, la bienveillance sans prix d'un homme de génie, du maëstro Rossini. C'est un connaisseur, on le sait. Il disait toujours qu'il ne dînait bien selon ses goûts que chez madame de Rotschild. — Il me demanda un jour si mon service ne partait pas d'une méditation très-attentive. — Je répondis affirmativement. — « Tout ce que je fais, dis-je, est écrit. Je le change légèrement en l'exécutant. »

Un autre jour, M. le baron, à table au milieu des notabilités de la finance, fit le double éloge de mon habileté et de ma probité. Je fus très-flatté de cet éloge.

Je me rappelle encore qu'un jour qu'il était question pour Rossini d'un voyage aux États-Unis, il voulut bien ajouter : — « Je pars, si Carême veut m'accompagner. »

Paris, 1833.

NAPOLÉON.

SON RÉGIME, SES HABITUDES.

C'est après une longue et pénible dictée qu'il s'élançait sur un cheval et trouvait du plaisir dans une course rapide.

Il déjeunait dans sa chambre avec les personnes qui étaient alors auprès de lui; c'était à dix heures. Le reste de la matinée était consacré à des lectures, à la conversation.

A deux ou trois heures, il recevait la visite d'Anglais, passagers sur les mers, qui avaient désiré s'approcher de lui. La promenade en voiture suivait cette audience quand le temps était beau; mais on revenait vite. Alors la personne qui avait suivi l'empereur prenait la plume, et lui recommençait à dicter, jusqu'au dîner, qui avait lieu vers huit heures du soir. La nourriture était très-simple; il mangeait peu, mais toujours de bon appétit et vite; il buvait de préférence du vin de Bordeaux et en petite quantité. Sa sobriété était très-grande; un verre de madère colorait tout son visage. Il ne touchait jamais à plus de deux plats, et prenait ensuite une petite tasse de café noir. Le

dîner fini, les échecs, les cartes, des vers lus à haute voix remplissaient les dernières heures de la soirée, ou bien une conversation générale, toujours pleine d'effusion. On restait ainsi réuni jusqu'à dix ou onze heures du soir.

L'empereur a rappelé plusieurs traits de sa vie frugale pendant les campagnes d'Italie de 1796 et 1797. On plaçait dans l'arçon de sa selle du pain, du vin, un poulet rôti au bivouac : c'était toute sa cuisine pour la journée ; encore il partageait cela, très-souvent, avec ses jeunes et vieux compagnons. Tous, comme leur chef, ne songeaient qu'à la gloire, et ce chef de l'âge d'Alexandre économisait le temps des repas au profit de la rapidité des marches. Poursuivons ce tableau de quelques détails de son intérieur.

Le matin il était vêtu d'une robe de chambre blanche, avec un pantalon à pieds ; un madras était noué autour de sa tête, le col de sa chemise était ouvert.

Habillé, il portait un uniforme vert ou bleu simple, sans or ; un gilet blanc ; des culottes blanches ou de nankin ; des bas de soie et des souliers noués avec des boucles d'or ; un col noir ; un petit chapeau à cornes orné d'une cocarde tricolore. L'empereur est le dernier homme de l'Europe qui, après Waterloo, ait porté la cocarde nationale. Après sa mort on ne la vit plus.

Son ardeur à lire ne peut pas se peindre ; le tapis de sa chambre à coucher était couvert d'ouvrages, de cartes, jetés çà et là le long des murs ; son lit même en était chargé comme une table de travail ; on ne ramassait ces ouvrages que quand il était sorti.

Les commentaires dictés par Napoléon renferment de très-grandes beautés sous les rapports militaire, historique, politique et géographique. Son travail sur l'Égypte, ses mœurs, etc., ouvrage considérable, est un des écrits où il s'est montré, comme l'a dit un des esprits éminents de notre temps, « aussi grand écrivain et grand homme d'État » qu'il a été grand capitaine. » Le récit de ses premières campagnes d'Italie est le chef-d'œuvre de la littérature stratégique.

Un de ses jeunes généraux, un des plus instruits, a porté à Sainte-Hélène même ce jugement sur ses commentaires : ils n'étaient point achevés. M. le baron Sturmer lui avait demandé si l'empereur écrivait « son histoire. » — « Il écrit des fragments sans liaisons précises encore peut-être, mais qui, tels quels, seront un jour le fondement et la lumière de l'histoire du siècle. »

L'empereur n'a pas passé un jour sans chercher à recueillir des nouvelles de l'Europe. On peut penser avec raison que, dans les prévisions qu'il a si bien déduites des révolutions certaines en Europe, l'espérance de revoir sa patrie a pu parfois lui venir et l'agiter ; mais en voyant l'effet meurtrier du climat de l'île sur son tempérament,

l'espérance s'évanouissait vite. Tant que sa santé se conserva bonne, il marcha beaucoup à pied ; il ne craignait point les sentiers escarpés, les aspérités des montagnes.

LA CUISINE CHEZ LES ROMAINS.

(EXTRAIT DU PALAIS DE SCAURUS.)

Si vous étiez, mon cher Mérovir, continua le jeune artiste grec, un homme comme ce Tatius, que vous voyez causer là-bas familièrement avec le chef des cuisiniers, et que vous fissiez, ainsi que lui, un cours de philosophie gastronomique, je vous conduirais dans la pièce la plus intéressante de la maison, selon quelques amis de Scaurus ; c'est la cuisine où l'on prépare les splendides repas qu'il donne chaque jour.

L'heure de commencer les apprêts du dîner est arrivée ; ce lieu n'est plus abordable. Au surplus, sa disposition est la même que celle de ma petite cuisine, où vous accourûtes hier pour éteindre le feu que mon cuisinier maladroit avait mis à la cheminée en voulant rôtir des grives ; vous vîtes comme la flamme, en se développant, menaçait déjà le toit : aussi a-t-on soin d'éviter ordinairement les plafonds de bois dans ces pièces, de peur d'incendie. Celle de Scaurus est voûtée ; ses dimensions sont d'une grandeur démesurée, elle a 148 pieds de longueur : et cela ne vous étonnera pas en songeant quels festins il donne, et combien il a d'hôtes, d'affranchis, d'esclaves à nourrir. Pour moi, dont le léger souper est apprêté et servi par trois esclaves sur une pierre blanche, en vaisselle de campagne, je n'ai pas besoin d'une aussi grande cuisine. Cependant si nos repas, mes chers hôtes, ne sont point splendides, du moins, grâce à vos aimables entretiens, ce sont de bons repas, selon la distinction que Lélius faisait entre les uns et les autres, car il n'appelait *bons* que les repas agréables et instructifs. Ici la cheminée est, comme chez moi, élevée à hauteur d'appui, mais vaste, et construite de manière à donner un dégagement facile à la fumée ; car, en hiver, une maison où il fume, quelque belle qu'elle soit d'ailleurs, est inhabitable, surtout si l'on brûle du bois vert ou de la ramée, et l'on ne saurait la tenir propre à cause

de la suie qui s'attache aux vitres et aux ornements. C'est pour cela qu'on a soin d'allumer hors des portes les brasiers dont on se sert pour se chauffer, et de ne les introduire dans les appartements que lorsque le charbon est bien pris. Quant à la décoration de la cuisine, celle-ci, comme la mienne, a son tableau représentant un de ces sacrifices ridicules que l'on fait à la déesse *Fortunax*. Ce tableau est entouré de peintures qui offrent l'image de toutes les victuailles nécessaires pour un grand repas : des poissons prêts à cuire, des jambons, des sangliers préparés pour mettre à la broche, des oiseaux, des lièvres et une infinité d'autres objets. J'ai renchéri sur toutes les recherches que les amateurs de cuisine emploient pour rendre les leurs propres et agréables en faisant le pavé de celle-ci d'une composition particulière usitée en Grèce. La recette peut vous être utile si vous retournez jamais dans votre pays. Après avoir creusé environ deux pieds et bien battu la terre, j'ai établi sur ce sol une aire en briques pilées, inclinée de manière à donner aux eaux un écoulement facile vers un canal pratiqué exprès. Sur cette aire j'ai étendu un lit de charbon fortement battu, et par-dessus une troisième couche, haute d'un demi-pied, d'un ciment composé de chaux, de sable et de charbon pilé ou de cendre chaude ; puis j'ai fait polir cet enduit avec la pierre ponce. Cela produit un pavé d'un beau noir, qui a cette propriété particulière que l'eau qui y tombe est absorbée sur-le-champ ; en sorte que le sol de cette cuisine est toujours sec, et que les personnes qui s'y tiennent ne ressentent jamais de froid aux pieds, quoiqu'elles soient pieds nus. Apercevez-vous d'ici cette foule d'esclaves qui s'agitent en tout sens autour des tables et des fourneaux ? Remarquez qu'il n'y a point de femmes, selon l'ancien usage romain, qui les exclut de la cuisine. Ah ! voici les chasseurs de Scaurus qui reviennent de la campagne : le premier ne chasse que la grosse bête ; vous voyez qu'en effet ses valets de vénerie le suivent chargés de sangliers et de chevreuils. Le second est l'oiseleur ; bon, il rapporte des grives, des becfigues que nous mangerons à dîner : quant à ces cailles qu'il tient dans un filet, nous n'en goûterons point ; car les Romains ont de la répugnance pour ce délicieux manger. Ces innocents animaux sont destinés à combattre entre eux. Je vous ai déjà dit que Scaurus est passionné pour les combats de ces petits gladiateurs ailés.

Auprès de la cuisine, il y a encore d'autres dépendances : telles que l'*olearium*, où l'on conserve l'huile dans de grands *dolia* (vases de terre cuite de quatre pieds de diamètre) ; l'*horreum*, où l'on garde quantité de choses : telles que des provisions d'hiver, du miel, des fruits, des raisins secs, des viandes salées, et généralement tout l'approvisionnement nécessaire à une grande maison. Ces divers dépôts sont sous la surveillance d'un garde-magasin appelé *promuscondus*,

qui tient compte de toutes les denrées et comestibles qui s'y trouvent et les délivre aux domestiques, selon le besoin du service. L'intendant de la bouche a soin d'entretenir l'abondance dans ces cantines et ces celliers : leur étendue et la quantité d'approvisionnements qu'ils contiennent en font de véritables magasins. Du côté du nord sont les *cellæ vinariæ*, où l'on conserve les vins de toute espèce, qui, selon certains plaisants, comptent plus de consulats que les ancêtres de Scaurus n'en ont vu à eux tous. Ces caves tirent leur jour du côté du septentrion et du levant équinoxial : cette exposition est choisie de préférence, afin que les rayons solaires ne puissent, en échauffant le vin, le troubler et l'affaiblir. On a soin qu'il n'y ait près de cet endroit ni fumier, ni racines d'arbres, ni aucune chose fétide. On en éloigne aussi les bains, les fours, les égouts, les citernes, les réservoirs, dans la crainte que leur voisinage n'altère le goût du vin en lui communiquant une mauvaise odeur. Scaurus, qui a plus de soin de sa cave que de sa réputation, fréquente volontiers les hommes les plus corrompus de Rome; mais il ne souffrirait pas que rien de ce qui peut corrompre son vin approchât des murs de son cellier. Il pensa une fois faire divorce avec sa femme, parce qu'elle avait visité cet endroit dans un moment où elle était indisposée comme les femmes ont coutume de l'être; ce qui pouvait, selon lui, faire aigrir ses vins précieux. Il porte si loin l'attention à cet égard qu'il fait parfumer avec de la myrrhe, non-seulement les vases, pour donner bon goût au vin, mais même le local en entier.

La cave de Scaurus est renommée, il est parvenu à y rassembler trois cent mille amphores de presque toutes les sortes de vins connues; il en a de cent quatre-vingt-quinze espèces différentes qu'il soigne d'une manière particulière : rien n'est négligé, la forme des vases a été soumise à de certaines observations, et les amphores trop ventrues y sont proscrites.

Au-dessus des caves, ou plutôt des celliers, sont les magasins pour les provisions, recevant aussi la lumière du septentrion, afin que le soleil ne puisse, en y pénétrant, faire éclore les insectes qui dévorent les grains.

Dans la cour qui fait pendant à celle-ci, je vais vous montrer une autre dépendance essentielle : c'est le *pistrinum* ou boulangerie. C'est là qu'on broie le blé, pour en faire de la farine, au moyen de petits moulins de pierre tournés, les uns par des ânes, les autres par des esclaves condamnés à ce travail en punition de quelque faute grave. Jetez les yeux vers le fond de la cour; on ouvre le pistrinum pour y faire entrer quelques mules chargées de sacs. Voyez-vous d'ici ces hommes maigres et couverts de haillons? Leur dos est écorché et meurtri par les fouets; leurs cheveux rasés laissent voir les lettres dont

leur front est marqué, et leurs jambes sont chargées de fers. Quelques-uns d'entre eux, plus criminels que les autres, ont été privés de la vue et travaillent enchaînés. Distinguez-vous aussi des femmes qui tournent la meule en chantant? Les boulangers publics tiennent de même chez eux des femmes qu'ils font travailler au moulin, et qu'ils prostituent, pour quelques petites pièces de monnaie, aux esclaves qui viennent chercher de la farine.

C'est aussi dans le pistrinum que sont les fours où l'on cuit le pain qui se consomme dans la maison. Ce bâtiment, étant exposé à devenir facilement la proie des flammes, à cause des feux violents que l'on est obligé d'y allumer chaque jour, est isolé du reste de l'habitation, pour laquelle il serait un voisin dangereux si la communication n'était point interceptée par ce *mesaulon*, ou petite cour, dont il est comme entouré. Vers la gauche, vous découvrez l'*ergastulum* ou logement des esclaves, qui renferme un *valetudinarium*, où l'on soigne ceux d'entre eux qui tombent malades. Pendant que Chrysippe nous donnait ces derniers détails, je considérais un jambon d'une dimension plus qu'ordinaire suspendu à l'un des montants d'une vaste fenêtre, qui donnait du jour au vestibule de la cuisine, près duquel nous étions arrêtés. Chrysippe, apercevant l'objet qui fixait mon attention, fit un grand éclat de rire. Ce jambon-ci, dit-il, ne vient ni des Gaules, ni d'Espagne; il serait même un peu dur à cuire, car il est de bronze. Examinez-le attentivement: c'est un cadran solaire; la queue sert de style, et les lignes qui indiquent les heures sont tracées en filets d'or sur la couenne. Voilà à quelles gentillesses Scaurus exerce son imagination dans ses moments de loisir! Si vous ne vous fussiez pas éloigné si promptement du *venereum*, vous eussiez remarqué une autre horloge solaire d'une composition aussi grotesque et moins décente; là, c'est le dieu des jardins qui compte les heures consacrées à Vénus. Ce cadran-ci sert à régler les opérations de la cuisine; et lorsque le temps est couvert, on se sert de *clepsydres*, qui laissent échapper goutte à goutte l'eau qu'elles contiennent, et durent l'espace de quatre heures.

MAZOIS.

TRICLINIUM.

(EXTRAIT DU PALAIS DE SCAURUS.)

Le soleil allait disparaître sous l'horizon; déjà ses rayons ne pénétraient plus dans les cours du palais, dont le faîte seul était coloré d'une lumière rougeâtre. Une clepsydre représentant une statue qui, avec sa baguette, indiquait les heures sur un cadran, fit entendre tout à coup le son d'une trompette, suivi de dix coups de marteau, ce qui annonça la dixième heure. On se met ordinairement à table un peu plus tôt dans cette saison ; mais Scaurus a pour règle de ne prendre son repas qu'à la chute du jour. Comme nous allions passer la porte de l'antisalle qui précède le triclinium, un enfant, placé là exprès, nous avertit d'entrer du pied droit pour ne point apporter de fâcheux augures. Aussitôt que nous eûmes été introduits, des esclaves nous ôtèrent nos bragues, nos sayons rayés à la gauloise, et nous revêtirent de robes fort belles, destinées uniquement aux repas. Nous entrâmes dans le triclinium : à peine assis, des esclaves égyptiens nous versèrent de l'eau froide sur les mains; tandis que d'autres, nous ayant ôté nos sandales, se mirent à nous laver les pieds et à nous nettoyer les ongles, quoique l'on nous eût déjà fait au bain la même opération. Le triclinium, ou salle à manger, est d'une longueur double de sa largeur, et comme partagé en deux. La partie supérieure est occupée par la table et les lits; la partie inférieure reste libre pour le service et le spectacle. Autour de la première, les murs sont ornés, jusqu'à une certaine hauteur, de tentures de prix. La décoration du reste de la salle est noble, et en même temps analogue à la destination de cette pièce : les colonnes, entourées de lierre et de pampres, divisent les parois en compartiments bordés d'ornements capricieux ; au centre de chaque panneau on a peint, avec une grâce admirable, de jeunes faunes ou des bacchantes demi-nues portant des thyrses, des vases, des coupes et tout l'attirail des festins. Au-dessus des colonnes règne une large frise divisée en douze tableaux ; chacun d'eux est surmonté d'un des signes du zodiaque, et représente les mets que l'on recherche le plus dans les mois auxquels se rapportent ces signes : en sorte que l'on a peint sous le Sagittaire des crevettes de mer, des co-

quillages et des oiseaux de passage ; sous le Capricorne, des homards, des poissons de mer, un sanglier et du gibier des bois ; sous le Verseau, des canards, des pluviers, des pigeons et des râles d'eau, etc.

Des lampes de bronze, suspendues par des chaînes demême me métal, ou supportées par des candélabres d'un travail précieux, répandaient une vive lumière ; des esclaves préposés à leur entretien avaient soin d'en couper les mèches de temps en temps, et veillaient à ce qu'elles ne manquassent point d'huile.

La table, faite de bois de citre tiré du fond de de la Mauritanie, et que l'on préfère à l'or, reposait sur des pieds d'ivoire ; elle était recouverte d'un plateau d'argent massif, du poids de cinq cents livres, orné de ciselures et d'anaglyphes. Les lits triclinaires, qui peuvent contenir trente personnes, étaient de bronze, enrichis d'ornements en argent, en or pur et en écaille de tortue mâle ; les matelas, de laine des Gaules teinte en pourpre ; les coussins précieux, rembourrés de plumes, étaient recouverts de tapis émaillés de différentes couleurs, tissus et brodés de soie mélangée avec des fils d'or. Chrysippe nous apprit qu'ils avaient été fabriqués à Babylone, et qu'ils coûtaient quatre millions de sesterces.

Le pavé en mosaïque représentait, par un singulier caprice de l'artiste, toutes sortes de débris de repas, comme s'ils fussent tombés naturellement à terre ; de façon qu'au premier coup d'œil il semblait n'avoir point été balayé depuis le dernier festin. Aussi le nommait-on, à cause de cela, *asuritos œcos*. Au fond de la salle, on avait étalé des vases d'airain de Corinthe. Ce triclinium, le plus grand des quatre que Scaurus a dans son palais, pourrait contenir facilement une table de soixante lits, mais il réunit rarement un aussi grand nombre de convives ; et lorsque dans les grandes occasions il donne à manger à cinq ou six cents personnes, c'est dans l'atrium qu'il les reçoit. Cette salle à manger est réservée pour l'automne, l'hiver et le printemps ; les Romains se font un sujet de volupté de la diversité des saisons. Le service est réglé de manière qu'il y a pour chaque triclinium un grand nombre de tables de différents genres, et chaque table a ses vases, ses plats et ses valets particuliers.

Les convives arrivaient successivement ; Chrysippe me fit remarquer l'air d'impatience de plusieurs d'entre eux. « Voyez, me dit-il, avec quel empressement accourent ces parasites et ces ombres, compagnons assidus de ceux qui dissipent leur bien. Je crois que ce fut pour eux qu'on défendit au sénat de traiter aucune affaire passé la dixième heure, et que l'on convint qu'un sénatus-consulte fait à l'heure du repas du soir n'aurait point force de loi. Aussi ces gourmands effrénés iraient, s'il leur était possible, éteindre le soleil pour souper une heure plus tôt. »

En attendant la venue du maître de la maison, de jeunes esclaves entrèrent en chantant et répandirent sur le pavé de la sciure de bois teinte de safran et de minium mêlée à une poudre brillante faite avec de la pierre spéculaire.

Enfin Scaurus, qui s'était arrêté un instant dans son appartement pour se reposer, ainsi qu'il a coutume de le faire après le bain, arriva au son des flûtes. « Je n'invite ordinairement, dit-il, mes amis à ma table qu'en nombre égal à celui des Grâces ou des Muses ; mais comme aujourd'hui il s'agit de fêter la bienvenue de ces aimables étrangers, pour les honorer davantage j'ai réuni le plus de personnes qu'il m'a été possible. Prenons place, et livrons-nous à la joie, sans calculer ni le nombre des convives, ni la rapidité des heures. » En disant ainsi, Scaurus s'étendit sur le lit du milieu ; en nous donnant près de lui la place d'honneur, qui se trouve à l'extrémité de ce même lit. A nos pieds étaient de jeunes esclaves prêts à obéir à tous nos ordres. Comme nous sommes étrangers, nous n'avions point apporté de serviettes ; celles qu'on nous donna étaient tissues, ainsi que la nappe, d'une espèce de lin incombustible qu'on jette au feu pour le blanchir.

Lorsque tout le monde eut pris place, on présenta des couronnes de fleurs artificielles aux convives ; ceux qui les distribuaient chantaient au son de la lyre :

« Que chacun se pare de myrte vert et des fleurs que le printemps fait éclore. »

Chrysippe m'apprit que les colliers et les couronnes de fleurs dont on fait usage dans les festins avaient pour but utile de prévenir l'ivresse, en neutralisant les vapeurs du vin. « C'est, me dit-il, ce qui rend ces couronnes artificielles plus ridicules encore que le prix excessif qu'on y met ; car ces fleurs, faites de matières mortes et inodores, ne peuvent avoir aucune vertu, et même les parfums empruntés dont elles sont imprégnées deviennent quelquefois nuisibles à la santé. »

Je ne te ferai point, cher Ségimer, la description détaillée de tout ce qui nous fut servi : la multiplicité, la variété des plats exquis dont la table fut couverte à plusieurs reprises te sembleraient presque fabuleuses. Cependant je ne peux m'empêcher de te nommer quelques-uns des mets qui m'ont le plus étonné, et qui peuvent te donner une idée du luxe des tables romaines. L'on offrit successivement aux convives des œufs d'autruche farcis avec des jaunes d'œufs de paon qui recélaient un becfigue comme si c'eût été le fœtus déjà formé ; des ventres de truie, des jambons apportés d'Espagne, des lièvres singulièrement ornés d'ailes, de manière à représenter des animaux extraordinaires ; des paons étalant leur riche plumage, et que l'insatiable sensualité des Romains est allée chercher au delà du Phase, dans des

contrées défendues jusqu'alors par la terreur qu'inspire tout ce qu'on raconte de ces pays éloignés; des grues, manger détestab'e, mais que l'on sert par ostentation à cause de la difficu'té qu'on éprouve à se procurer ces oiseaux voyageurs dans cette saison. On nous présenta aussi des volailles et des poissons faits de chair de verrat, et si bien imités que l'œil y était trompé. On apporta au second service un énorme sanglier tout entier; il renfermait, non des guerriers, comme le cheval de Troie, mais des grives en vie, qui prirent leur vol dès qu'on eut ouvert l'animal dont les flancs leur servaient de prison. Scaurus et Chrysippe me donnaient les détails les plus curieux sur tout ce qui composait le festin. Ils me firent remarquer un plat énorme fait de seules langues d'oiseaux. Je goûtai successivement des foies d'oies grasses, des foies de mustela qu'ils vont pêcher jusqu'en Rhétie, dans le lac de Constance; des scares, pris sur les côtes de l'Asie mineure, et dont on ne mange que les intestins. On me montra d'énormes murènes, poissons pour lesquels les Romains ont une passion singulière. Enfin, le dernier plat dont on me fit les honneurs contenait trois barbeaux. Je réfléchissais sur la singulière destinée de ce poisson, venu comme moi des côtes de l'océan Occidental, lorsque Scaurus, se penchant de mon côté, m'apprit que, pour leur donner cet excellent goût qui flattait si agréablement le palais, on les avait fait mourir dans du garum. « Ce n'est pas tout, me dit Chrysippe à voix basse, il y a quelque chose qui les rend bien meilleurs encore; c'est que ces trois poissons, qui pèsent à peine deux livres chacun, ont coûté trois mille sesterces! Ce ne sont pas cependant les plus chers; on en servit un, l'autre jour, chez Crispinus, qui coûtait à lui seul six mille sesterces. Il y a tel poisson d'élite qui se vend à Rome plus qu'un beau taureau de sacrifice. » Mais c'est prolonger trop longtemps cette énumération, que j'aurais voulu t'épargner. Continuons plutôt à te tracer le tableau animé que présentait la salle du festin.

Un esclave, placé en face de Scaurus, dans l'espace laissé vide pour le service, découpait les viandes avec adresse. Son maître, par une gentillesse bouffonne, lui a donné le nom de Tranche; de manière que du même mot il l'appelle et lui ordonne.

Divers domestiques égyptiens portaient sur des plateaux d'argent, autour de la table, des pains ornés et ciselés agréablement. De jeunes échansons, la fleur des esclaves de l'Asie, versaient à la ronde diverses qualités de vins contenus dans des vases de cristal. Ces vins parfumés étaient rafraîchis et tempérés avec de la neige; car les voluptueux Romains boivent les frimas au cœur de l'été, et font pendant l'hiver provision de froid pour le reste de l'année. Sur les vases étaient écrits l'époque et le nom du terroir qui vit naître les vins précieux que Scaurus nous invitait à ne point ménager.

« Esclaves, versez, disait-il; versez en l'honneur de la lune nou-
» velle, en l'honneur de ces étrangers !.. Que celui de nous qui est
» livré au culte des Muses vide sa coupe à neuf reprises; pour moi,
» je bois la mienne en l'honneur des Grâces... O mes amis, buvez,
» c'est du falerne recueilli du temps qu'Opimius était consul; aucun
» de nos vieillards n'a vu ce consulat : ainsi l'existence de l'homme ne
» peut égaler en durée celle du suc volatil de la vigne ! Ah ! que du moins
» notre amitié ressemble à cette généreuse liqueur, et qu'en vieillissant
» chaque année elle nous devienne plus douce et plus précieuse ! » Nous répondîmes à cet aimable vœu en vidant nos coupes. Les nôtres étaient d'or et entourées de pierres précieuses; celle de Scaurus était d'un plus grand prix encore et faite de murrhin, matière aussi inconnue à ceux qui s'en servent que les régions d'où ce vase fut apporté. Les convives du troisième lit et les ombres n'avaient que des coupes de verre.

De temps en temps Scaurus se levait pour changer de robe, et m'obligeait à faire de même dès que la transpiration commençait à communiquer à mes vêtements une légère moiteur; car la grande quantité de personnes rassemblées dans la salle, les lampes, les mets brûlants qui couvraient la table, et surtout la chaleur ordinaire de la saison ou nous sommes, élevaient la température du triclinium à un degré excessif. Pour obvier à ce qu'une atmosphère aussi chaude peut avoir de pénible, deux jeunes filles, à demi couchées à nos pieds, agitaient autour de nous des éventails de plumes de paon.

J'étais émerveillé de tant de luxe, de magnificence et de recherche voluptueuse, lorsque tout à coup le plafond de la salle s'ouvrit avec un craquement affreux. Je voulus fuir, mais l'on me retint ; et j'eus une grande confusion de mon épouvante en voyant descendre du plancher un service nouveau, qui surpassait tous les autres en profusion et en délicatesse. A peine fut-il placé sur la table qu'un jeune funambule se mit à voltiger sur une corde tendue au-dessus de nos têtes, et je ne saurais dire si j'éprouvai autant de plaisir que d'effroi en le voyant prendre toutes sortes de positions périlleuses qui me faisaient craindre à chaque instant pour sa vie.

Cependant, durant les intermèdes de ces spectacles, la conversation se soutenait agréablement. Scaurus et les convives les plus voisins agitaient diverses questions de politique, de philosophie ou d'histoire naturelle; on m'interrogea sur ce qui concerne notre pays, et, comme ma timidité augmentait pour moi de parler une langue qui ne m'est point familière, Chrysippe me servit d'interprète, et expliquait avec élégance ce que je lui disais avec peine et embarras. Pendant ce temps, des jeunes gens placés à l'extrémité des second et troisième lits s'amusaient à lancer des pepins au plafond de la salle, et ceux qui

réussissaient à toucher le but recevaient de bruyants applaudissements.

Bientôt on introduisit trois jeunes et belles esclaves espagnoles, vêtues de tuniques courtes faites d'une étoffe blanche et légère ; elles chantèrent en s'accompagnant de la lyre, et exécutèrent ensuite des danses lascives. Ces voluptueuses Gaditanes furent remplacées par de jeunes hommes armés, auxquels on donne le nom d'homéristes. Ils nous racontèrent combien la colère d'Achille fut douloureuse et funeste aux Grecs. Je témoignais ingénument à Chrysippe tout ce que ces divertissements avaient d'agréable et de nouveau pour moi. « Veuillent les » dieux me répondit-il, que Scaurus se contente de ces innocents dé- » lassements, et n'ensanglante point ce festin par quelque combat de » gladiateurs, pour lesquels il a une passion féroce. On se plaît à Rome » à mêler quelquefois l'horreur du carnage à la joie des orgies ; et » cela ne doit point vous étonner, car vous avez dû vous apercevoir, » depuis que vous vivez avec les Romains, combien l'habitude des » voluptés, en même temps qu'elle énerve l'esprit, endurcit le cœur » et le porte à la cruauté. » Ces mots me glacèrent d'horreur ; je jetais à chaque instant les yeux vers la porte dans la crainte de voir entrer quelques-uns de ces êtres dégradés, qui font un métier de tuer et de mourir pour l'amusement de quiconque daigne leur payer le sang qu'ils perdent et qu'ils font couler. Heureusement que Scaurus nous épargna cet horrible genre d'amusement. Il fut remplacé par des mimes qui voltigeaient autour des tables, et dont les bouffonneries obscènes réjouirent beaucoup les convives.

Mais, à un signe du maître, on remit avec empressement de l'huile dans toutes les lampes, et les tricliniarques répandirent de nouveau en grande abondance de cette arène colorée dont on avait couvert le pavé dès le commencement du festin : tout à coup une musique harmonieuse donna le signal ; de jeunes palestrites, légèrement vêtues, entrèrent deux à deux en chantant en chœur, puis, après avoir quitté leurs tuniques et s'être frottées d'huile à la manière des athlètes, elles se mirent à lutter entre elles. Ce spectacle transporta tout le monde ; et j'avoue que si au premier moment il me fit baisser les yeux et rougir, je sentis bientôt au trouble de mon cœur qu'il avait véritablement quelque chose d'enivrant dont je ne pus me défendre.

Ces intermèdes n'empêchaient point les esclaves de remplir à chaque instant nos coupes ; et déjà la joie des convives commençait à devenir bruyante. « Voyez, me dit Chrysippe, cet homme qui avale les flots de vin qu'on lui verse, comme Charybde engloutit les flots de la mer ; ce buveur forcené s'appelle Tibérius, mais on lui a donné par plaisanterie le nom de Bibérius. Vous ne devineriez jamais de quel épouvantable artifice il use pour s'exciter à boire ; il a recours au poi-

son ! Avant de se mettre à table, il prend de la ciguë ; afin que la crainte de la mort l'oblige à boire outre mesure, le vin étant le plus puissant antidote de ce suc vénéneux. Avouez que c'est pousser l'ivrognerie jusqu'à l'héroïsme ! Apercevez-vous là-bas le fils de Cicéron, si peu digne de son père ? Regardez son énorme coupe ; elle tient deux conges : eh bien, il la vide quelquefois d'un seul trait ! Ceux que vous voyez se lever de temps en temps sont des buveurs de courte haleine, qui violent les lois bachiques ; car il est de règle de ne point quitter la table : mais chez Scaurus on a toute liberté, et même il y a près de cette salle un lieu où sont préparés des vases d'eau fraîche, des bassins, et autres ustensiles nécessaires ; c'est là que ces éhontés sectateurs de Bacchus vont en chancelant se délivrer du dieu qui les obsède. Quelques-uns s'en débarrassent en vomissant ; puis, semblables au serpent qui, tombé dans un tonneau, boit et vomit, ils reviennent boire pour retourner vomir encore. Croiriez-vous que ces éponges vivantes appellent cela profiter du temps et jouir de la vie ? »

Cependant Scaurus, s'étant fait apporter un vase qui contenait trois conges, le remplit d'un vin miellé, parfumé de nard, qu'on avait fait naviguer pour le rendre meilleur. Il prit ensuite une couronne de roses naturelles qui surmontait l'énorme cratère, et, l'ayant effeuillée dans le vase même, il s'écria : Buvons les couronnes ; puis il porta ses lèvres au bord du vase, et le fit circuler ensuite de main en main parmi les convives. C'est ce qu'on appelle ici la coupe de l'amitié.

Enfin le chant aigu d'un coq du voisinage annonça l'approche de l'aurore ; ce fut le signal de la retraite. Après avoir salué Scaurus en lui disant : « Les dieux te soient propices ! » chacun de nous partit à la lueur des flambeaux. Les esclaves refermèrent sur nous la porte de l'atrium, et nous sortîmes du palais de Scaurus.

MAZOIS.

QUELQUES APHORISMES

DE L'ÉCOLE DE SALERNE.

L'*école de Salerne* était déjà célèbre au huitième siècle sous le rapport de la médecine. C'est vers le douzième siècle que *Jean de Milan*, médecin fameux, composa en vers latins, sous le nom d'*École de Salerne*, les aphorismes qu'il adressait au roi d'Angleterre

pour l'aider à se préserver des maladies et à les guérir : nous en donnons quelques-uns.

Mais à quel propos, dira-t-on, venir fatiguer des conseils de la médecine et de ses tristes prescriptions les gourmands, heureux et joyeux? — N'est-ce pas un soin intempestif? — Critique, vous jugez par analogie de l'école de Salerne et de sa science ; ne la condamnez pas sans l'entendre, cette divine école, vous vous exposeriez au repentir. Ses préceptes doivent être chers aux gourmands, aux buveurs surtout !

Loin d'eux les médecines amères, la triste solitude du coin du feu, la robe de chambre et le bonnet de coton ; qu'ils se parent de leurs habits de fête, qu'ils se couronnent de fleurs, qu'ils reçoivent avec enthousiasme le 142e précepte de la loi :

Si nocturna tibi noceat potatio vini,
Matutina hora rebibas et erit medicina.

Entendez-vous ?

Si, pour avoir trop bu la nuit,
Vers le matin il vous en cuit,
Dès le matin reprenez la bouteille :
Le remède fera merveille...

Cette boutade de l'école de Salerne eût suffi sans doute pour l'immortaliser ; mais elle a fait plus, et, prenant au sérieux le jus de la treille, elle a savamment formulé les qualités des meilleurs vins (article 74) :

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore;
Si bona vina cupis, quinque hæc plaudentur in illis :
Fortia, formosa, et fragrantia, frigida, prisca.

Les vers simples et sans prétention du savant Pougens donnent ainsi le sens français :

Vous serez bien aise peut-être
D'avoir les vins les plus fameux ;
Cinq qualités vous les feront connaître :
Naturels, généreux, petillants, frais et vieux,
Ils flattent le palais, l'odorat et les yeux.

Interrogez Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière, Gastaldi, d'Aigrefeuille, tous ceux que la gourmandise révère ; qu'ils vous disent leur opinion sur les caractères des vins exquis : ils n'auront pas une syllabe à ajouter. Voilà de la science, de la vraie science, exacte pour le coup : de 1101 à 1843, une loi nettement formulée, un principe a traversé les siècles avec la constante et unanime approbation des maîtres !

L'*école de Salerne* prend goût à son sujet ; après les généralités, elle trace les caractères propres des différents vins :

Corpora plus augent tibi dulcia, candida vina (76).

Les vins doux, presque toujours blancs,
Seront pour toi plus nourrissants.

Les vins rouges, à son avis, sont les plus salutaires ; elle les voit porter dans toutes nos fibres le bonheur et la santé.

Gignit et humores melius vinum meliores.

Meilleurs vins, meilleures humeurs.

Rejetez les vins noirs, épais et grossiers, l'école les condamne ; et nous aussi, nous les condamnons :

Si fuerit nigrum, corpus reddet tibi pigrum.

Quant au vin noir, épais, sans nulle transparence,
Il produit dans nos corps du flegme en abondance
Et nous cause des pesanteurs.

Arrière aussi le moût ; c'est de la pharmacie, l'école de Salerne proteste :

Provocat urinam, mustum cito solvit et inflat.

Le moût fait uriner et purge promptement,
Puis il nous gonfle assez souvent.

Ici toutefois, dans son horreur légitime pour le moût, elle se hâte trop et ne distingue pas assez, cette savante école : la boisson douceâtre et nauséabonde qu'elle proscrit ne produit pas en même temps les deux supersécrétions, mais l'une ou l'autre seulement ; plus souvent la seconde. Notre réflexion, on le sent, peut être qualifiée d'argutie : l'école de Salerne, en effet, compte sur l'intelligence de ses lecteurs ; elle enseigne les rois ! — Jean de Milan aimait la soupe au vin, et n'usait point de la soupe ordinaire ; ce fait est démontré par l'aphorisme 79 :

Bis duo vipa facit ; mundat dentes, dat acutum
Visum ; quod minus est implens, minuens quod abundat ;
Ingeniumque acuit. Replet, minuit tamen offa.

La soupe au vin, ou soupe au perroquet,
Blanchit nos dents, éclaircit notre vue ;
Remplit le vide et le plein diminue,
Donne à l'esprit plus d'un bon trait.
Pour l'autre soupe, bien connue,
Elle nous remplit sans effet,
Car elle maigrit par le fait.

Les principes contenus dans ces vers pourraient fournir matière à discussion ; ils sont sujets à controverse, quelques-uns du moins. — Cette restriction est nécessaire. En effet, que la soupe au vin soit le dentifrice par excellence, qu'elle éclaircisse la vue et fortifie l'estomac, aucun buveur n'en doute ; que même elle donne de l'esprit à ceux qui l'aiment, le fait est probable. Mais pour la soupe ordinaire, voilà la grande question. Le marquis de Cussy, baron de l'empire, grand-préfet du palais, gourmand par excellence, partageait l'opinion de l'école de Salerne. Mais seul, parmi les maîtres, il la professa, encore ne fût-ce pas sans réserve. Il eut de vives querelles à ce sujet avec notre célèbre Carême. A son lit de mort, ce dernier gémissait sur une telle erreur : « M. de Cussy, disait-il, a un mérite bien distingué ; il a » beaucoup de goût, c'est un maître ; mais pourquoi fait-il cette guerre » au potage ? pourquoi est-il si leste sur ce chapitre ? Il y a dans le po- » tage tout un monde pour la santé et la gastronomie. Je ne suis pas » classique, moi ; j'ai, Dieu merci, assez brisé et refait ; mais je ne » puis comprendre un dîner sans quelques cuillerées de bon potage. » Soyez sincère, et convenez que M. de Cussy aime le paradoxe ; c'est » une face de son esprit : il a trop d'esprit. Moi, je soutiens que le po- » tage est le bien-aimé de l'estomac. » — L'école de Salerne est, on le voit, trop absolue sur la question de la soupe. Elle n'avait point les 500 potages de Carême : ce fait explique tout.

Le fromage, a dit Grimod de La Reynière, est le biscuit des ivrognes ; l'école de Salerne, qui ne le considère pas sous le même rapport, lui rend pourtant justice :

Caseus et panis sunt optima fercula sanis;
Si non sunt sani, tunc illum haud jungito pani.

Le fromage et le pain pour qui se porte bien
Sont un mets excellent qui n'incommode guère ;
Mais, quand on est malade, on le mange sans pain.

Cet aphorisme 64 est déjà, ce nous semble, tout en faveur du fromage ; dans le suivant, l'école a voulu qu'il se chargeât lui-même de sa défense, et qu'il réduisît au repentir ses injustes détracteurs :

Ignari medici me dicunt esse nocivum,
Attamen ignorant cur nocumenta feram.
Vires ventriculo languenti caseus addit,
Postque cibum sumptus terminat ille dapes.
Qui physicam non ignorant, hoc testificantur.
Caseus ille bonus quem dat avara manus.

— Un médecin bien ignorant
A dit que j'étais malfaisant ; —
Mais qu'on me dise en quoi je suis nuisible ? —

Un peu de vieux fromage à la fin du repas
Sert la digestion pénible,
Tout physicien attestera le cas.
Pour qu'il fasse du bien, ne le prodiguez pas.
(*Trad. de Pougens.*)

L'aphorisme 83 sur le café, addition au texte primitif, est en tout digne des précédents; il donne gain de cause aux connaisseurs :

Impedit atque facit somnos, capitisque dolores
Tollere caffœum novit stomachique vapores;
Urinare facit, crebro muliebria movet :
Hoc cape selectum, validum, mediocriter ustum.

Quelle concision, quelle justesse surtout dans ce dernier vers! — Le docteur Pougens[1] a traduit :

Le café, bon pour la migraine,
Ou fait fuir le sommeil, ou bien il le ramène;
De l'estomac il chasse les vapeurs,
Il provoque l'urine et des femmes les fleurs :
Qu'il soit sain, bien choisi, pas trop rôti d'ailleurs.

On conçoit que l'auteur ne peut abandonner la forme brève et sentencieuse qu'il a choisie, ce qui l'oblige à ne pas tout dire. Ainsi, d'après Delille :

Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux dissipe la vapeur.

Croyez bien que Jean de Milan, tous les médecins et tous les sages vous diraient avec le même poète :

Il est une liqueur au poète bien chère,
Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire :
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête, épanouit le cœur!
Ainsi, quand mon palais est émoussé par l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux :
Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer,
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer.

[1] Pougens était aveugle; il a beaucoup traduit, dicté, et sur vingt matières. Il était membre de l'Institut et avait été libraire. Sa conversation était curieuse et aimable.

Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui, dans l'onde,
Infuse à mon foyer ta poussière féconde;
Qui, tour à tour calmant, excitant tes bouillons,
Suis d'un œil attentif tes légers tourbillons.
Enfin, de ta liqueur, lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain
Que du suc des roseaux exprima l'Africain,
Tout est prêt; du Japon l'émail reçoit tes ondes,
Et, seul, tu réunis les tributs des deux mondes.
Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi :
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone, et toi!
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots :
Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

Que de perfectionnements encore dans l'art de préparer le café depuis ces vers de Delille! — L'école de Salerne ne veut rien permettre après le café, tant elle le trouve excellent, et, pour cette raison, elle condamne les liqueurs.

Præludant offæ, præcludat prandia coffe.
Dulciter invadit, sed duriter ilia rodit
Spiritus ex vino quem fundit dextra popino.

Que la soupe commence et le café termine.
Les liqueurs que nous verse une main assassine
Flattent notre palais bien agréablement,
Mais nous brûlent fort promptement.

C'est encore à la forme *aphorisme* que nous devons la proscription absolue des liqueurs, n'en doutons pas : car l'eau-de-vie, le kirsch et le rhum auraient obtenu grâce et reçu leur part d'éloges dans un ouvrage aussi distingué.

Eh bien! que pensez-vous de l'école de Salerne, gourmands d'élite, et vous surtout buveurs, enclins à la querelle? — Gardez-vous quelque rancune aux grands maîtres qui vous absolvent et vous confirment dans la bonne voie? — Parlez; d'un seul mot je puis vous confondre. L'*école de Salerne* ne dit rien, rien absolument de l'eau!

Le pain qu'elle recommande est celui des meilleurs boulangers de Paris, ni chaud ni trop rassis :

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus,
Non bis decoctus, non in sartagine frixus,
Sed fermentatusque, oculatusque et bene coctus,
Et salsus modice, ex granis validis et electus;
Purus sit, sanus; non talis sit tibi vanus.

De votre table ayez bien soin d'exclure
Le pain encore chaud et le pain qui moisit,
Le dur biscuit, les pâtes en friture.
Que votre pain soit d'un bon grain, bien cuit,
Plein d'yeux et peu salé; ce pain fait un bon chyle.

Vous voilà donc pourvu d'excellent pain, grâce à Jean de Milan : ce n'est pas une petite affaire, croyez-le bien. — Mais il ne vous laissera pas manger votre pain sec, encore moins y joindre des légumes aqueux, des farineux empâtants. Ce qu'il approuve, ce sont les perdrix et les cailles, les poulets et les faisans (aph. 38) :

Sunt bona gallina, et capo, turtur, sturna, columba,
Quiscula cum merula, phasianus et ortygometra,
Frigellus, perdix, et otis, tremulusque amarellus.

La poule est bonne, ainsi que le chapon;
Caille, perdrix, tourterelle et pigeon;
L'outarde, qui l'hiver dénote;
Le faisan, qui du Phase a conservé le nom;
Le pluvier, l'étourneau, le merle et le pinson,
Et la sarcelle qui barbote.

Méditez la leçon de sobriété que vous donne l'auteur d'une façon si délicate dans son 39e aphorisme :

O fluvialis anas, quanta dulcedine manas!
Si mihi cavissem, si ventri frena dedissem,
Febres quartanas non renovasset anas.

O canard de rivière! à ta chair grasse et tendre
Qui pourra résister? Je m'y suis laissé prendre.
Ce mets requiert de la sobriété;
Je sais que l'orsqu'on s'en écarte
Le retour de la fièvre quarte
Est le résultat sûr de cette avidité.

Il était impossible de signaler plus nettement aux amis de la bonne chère l'écueil des indigestions. — Le précepte suivant n'est pas moins bon à méditer :

Auca petit bacchum mortua, viva lacum.

L'oie veut être abreuvée, c'est un fait très-certain :
Vive, elle veut de l'eau; morte, elle veut du vin.

L'école a décidément un faible pour le vin ; elle le mêle encore à la chair de cochon, à plusieurs fruits, aux poissons, etc. — Puisque nous avons rapporté l'opinion de Jean de Milan sur la sauce qui convient le mieux à l'oie, ne quittons point cette intéressante bête sans rappeler aux gourmands modernes, trop portés à déprécier la docte antiquité, que les Romains aussi mangeaient avec délices les débris de son foie gras.

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi.

C'est un des plats qu'Horace sert dans la huitième satire de son deuxième livre, au festin de Nasidiénus. Manifestement pour tout homme versé dans la connaissance de la cuisine et du latin, ce passage signifie : *Le foie d'une oie blanche engraissé par les figues.* C'est ainsi que l'ont compris les plus savants commentateurs et, pour notre part, nous plaignons sincèrement l'abbé Batteux de n'avoir vu dans ce plat que des foies d'oie farcis de figues. Croyons, pour l'honneur de l'Académie française et de celle des inscriptions et belles-lettres (l'abbé Batteux était de ces deux académies), que notre version est celle de tous les membres actuels de ces savantes compagnies.

De tous les membres, nous disons ; car s'il en restait un seul à convaincre, nous le renverrions au passage où Pline le naturaliste donne le mélange simple et savant qui portait la graisse dans le foie de l'oie (c'était une sorte de pâtée de lait, de figues et de fine fleur de farine).

L'école de Salerne nous paraît trop absolue dans l'exclusion des viandes noires (le bœuf, le mouton, le lièvre, le chevreuil, etc.) qu'elle nomme viandes mélancoliques et dont elle défend l'usage au roi Robert. Voici comment elle s'explique (aphor. 32) :

Persica, poma, pira, et lac, caseus et caro salsa,
Et cervina caro, leporina, caprina, bovina
Atra hæc bile nocent, suntque infirmis nocitura.

Redoute en maladie et crains même en santé :
La chair de chèvre, cerf, bœuf, lièvre, et le salé ;
Lait, fromage, et la pêche, et la pomme, et la poire ;
Car tous ces mets pesants font de la bile noire.

Le père de la médecine eût condamné cette sentence, nous n'en doutons pas ; et lors même qu'il eût maintenu la proscription de ces aliments pour Jean de Milan et tous les Italiens, le roi Robert et les habitants des pays froids et brumeux eussent reçu de lui une dispense en bonne forme. — L'erreur dans laquelle est tombée l'école de Salerne s'explique par un fait dont l'importance n'a pas assez frappé les médecins, les gourmands et les cuisiniers : c'est la *suppression des viandes de boucherie à l'époque la plus avancée de la*

cuisine romaine. Nous voyons, d'un côté, les bœufs et les moutons grillés en honneur dans les festins des rois grecs au siége de Troie, et nous remarquons, de l'autre, l'exclusion des mêmes viandes dans les grands repas des Romains parvenus à l'apogée de leur civilisation.

Les dernières traditions de l'empire s'étaient probablement conservées dans l'école de Salerne. — Pour redresser et compléter l'aphorisme 32, nous nous permettrons de renvoyer à l'Art de la cuisine de Carême, aux professeurs Grimod de La Reynière, Cussy, Brillat-Savarin, etc., qui, eux aussi, ont bien leur mérite.

Et d'ailleurs que de grandes pensées, de solides réflexions dans ce beau livre! Passez aux légumes, aux plantes potagères, et voyez avec quelle supériorité Jean de Milan les classe et les apprécie :

Jus olerum cicerumque bonum, substantia prava.

C'est le jus, le suc des végétaux qu'il trouve salutaire; leur substance, à ses yeux, n'est que du lest. Quant aux farineux secs, le grand médecin les condamne, s'ils ne sont *décortiqués.* Le panais lui fournit en passant un calembour et un trait plaisant :

Quod pastum tribuat sit pastinaca vocata :
Attamen illa parum nutrit, quia non subacuta.
Confortat coïtum, non est ad menstrua muta.

Le panais, racine champêtre,
A tiré son nom du mot paître;
Quoiqu'il soit fort peu nourrissant,
Encore moins appétissant,
Aux doux plaisirs il aide la nature;
Et de la femme il rougit la ceinture.

Le savant homme ne néglige rien. Le vin et les femmes pourtant, voilà son refrain! — Nous verrons, par le rapprochement des deux aphorismes relatifs au sommeil et aux repas, le temps qu'il consacre à l'amour. — Le poireau est pour lui le spécifique des hémorrhagies rebelles.

Il rend fécondes les pucelles.

Porrum fœcundas reddit persæpe puellas.

Quelle simplicité dans ses prescriptions !

Souffrez-vous de haut mal, d'ivresse ou de migraine,
La violette est souveraine.

Crapula discutitur, capitis dolor atque gravedo :
Purpuream dicunt violam curare caducos.

Jean de Milan avait le mot pour rire, la chose est démontrée; re-

venons donc aux sujets sérieux et voyons ce qu'il faut faire pour vivre cent années :

Surge quinta, prande nona,
Cœna quinta, dormi nona,
Nec est morti vita prona.

Lever à cinq, dîner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Feront vivre nonante-neuf.

Une amélioration introduite au temps de François Ier nous garantit lacentaine.

Lever à six, dîner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Vous feront vivre dix fois dix.

Rapprochons de cette sentence l'aphorisme 86, sur le temps du sommeil :

Sex horis dormire sat est juvenique senique,
Septem vix pigro ; nulli concedimus octo.

Le savant Pougens ajoute après cette maxime : « Le sommeil est le silence des sens et des mouvements volontaires. » — Rien de mieux, mais puisqu'il faut rester au lit de neuf heures à cinq du matin, que faire des deux heures pendant lesquelles le sommeil n'est pas permis ? Demandez à Jean de Milan : c'est le temps consacré au sens génésique.

Pour le gourmand retiré dans son gîte solitaire, un autre Jean conseille la méditation..., gastronomique, s'entend : *car que faire en un gîte, à moins que l'on ne songe?*

L'aphorisme 72, consacré aux figues, rend à ces fruits délicieux une entière justice ; il met en évidence leur propriété, doucement laxative, lénitive, déplétive, maturative, apéritive, attractive surtout; puis il termine par un trait qui nous paraît avoir inspiré l'inventeur du spécifique unique destiné à

Rendre les maris aimables
Et guérir les chiens galeux.

Qu'on en juge d'ailleurs :

Pediculos veneremque vocat, sed cuilibet obstat.

Elle (la figue) produit des poux et un amour extrême;
Mais elle les guérit de même.

Il faut le reconnaître, l'école de Salerne est plus disposée à traiter du régime alimentaire que de la médecine, elle est alors plus dans

son sujet et mieux informée : nous avons vu toute la supériorité de ses jugements sur les qualités des vins, du café, des viandes, des légumes, du dessert, du fromage surtout. — Mais que pense-t-elle des sauces? — Elle les veut de haut goût :

Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
Ex his fit salsa, nisi sit commixtio falsa.

Vous ferez une bonne sauce
Avec sauge, persil, ail, poivre, sel et vin ;
Si leur combinaison n'est fausse,
Cet assaisonnement rend un ragoût fort sain.

Nous n'en finirions pas, si nous voulions citer tous les passages d'où ressortent la sagesse et la science profonde de l'école de Salerne! Qu'il nous suffise d'avoir rappelé le livre aux connaisseurs, en leur faisant goûter la quintessence de ses maximes. Nous les renvoyons d'ailleurs pour certains aphorismes à des traducteurs plus habiles : que Jean de Domfront se charge d'expliquer et de commenter Jean de Milan pour que les choses se passent en famille, dans les préceptes suivants :

Post pira da potum, post pomum vade cacatum.

Et plus loin

Mingere cum bumbis res est saluberrima lumbis.

On pourrait s'étonner peut-être de trouver tant de science dans la tête d'un seul homme ; il faut, pour ne pas décourager les savants de notre époque, rappeler ici que Jean de Milan fut aidé dans son œuvre et qu'elle ne vit le jour qu'après avoir été retouchée par l'école de Salerne tout entière :

Anglorum regi scribit schola tota Salerni.

Tel est le premier vers du premier aphorisme.

En résumé, ceux qui liront l'école de Salerne y trouveront à s'instruire souvent, à s'égayer parfois. — Les gourmands, nos chers gourmands, s'y fortifieront dans les bons principes. C'est là qu'ils doivent apprendre à connaître la vraie médecine et les vrais médecins!!

QUELQUES RÈGLES

TRÈS-SAGES [1].

« *Régime alimentaire.* — Le calcul en a été fait : un homme opulent, enclin à la bonne chère, prend quarante fois plus d'aliments qu'il n'en a rigoureusement besoin. Il faut le croire, la nature comme la fortune fait aussi des ingrats. Comment ne pas la remercier chaque jour qu'on est exempt de maladies après de tels excès? car rien ne prédispose aux maladies comme un état continuel de plénitude et d'ingurgitation abdominale. Quant à moi, je ne cesserai de redire aux personnes dont la santé est l'objet de ces recherches, le judicieux principe de Sanctorius : *Qui comedit magis quam oportet, alitur minus quam oportet* (*Aph.* 54). Elles éviteront non-seulement, par une sobriété conforme à leur estomac, une foule de maux, mais les facultés de l'intelligence se maintiendront en activité. C'est une vieille et excellente maxime, que la tempérance est la mère-nourrice du génie.

Les Muses sont chastes, ajoutez encore qu'elles sont sobres. Cette tempérance a pour but et pour effet de rendre la tête froide, les idées nettes et le jugement sain. La faculté de l'aliment passe au cerveau, a dit un ancien ; vérité répétée depuis par le médecin Lancisi : *Quale est alimentum, talis est chylus; qualis chylus, talis sanguis; qualis tandem sanguis, tales sunt spiritus.* Il y a ici un enchaînement de causes physiques et morales dont on ne peut nier l'influence. « Jamais homme aymant sa gorge et son ventre ne fist belle œuvre. » (Charron.) Que des gens d'esprit proclament

[1] L'excellent livre intitulé : *Physiologie et hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit* (4e édition) nous fournit ces conseils précieux. L'ouvrage, riche de considérations solides et sages, est recherché dans toute l'Europe. — C'est un livre aimable, spirituel, varié et profond.— Nous le recommandons vivement aux hommes d'esprit et de goût qui considèrent l'estomac comme le protecteur de la santé.

en riant *Gasterea* pour une dixième muse, on le conçoit, mais qu'ils se gardent de sacrifier sur ses autels; autrement les maladies arrivent promptement, et la gloire s'enfuit. La vie n'est pas longue quand on ne vit que d'indigestions. L'historien Mézerai en faisait naïvement l'aveu ; la goutte qui le tourmentait si fort lui venait de la *feuillette* et de la *fillette*.

Toutefois le reproche ordinaire ne manquera pas ici. Faut-il avoir sans cesse la balance à la main, doser son pain et son vin, compter ses morceaux ? Voudriez-vous, dira-t-on, renouveler la loi de Sparte, qui imposait une amende quand l'embonpoint dépassait une certaine mesure ? A Dieu ne plaise ! la médecine, comme la sagesse, est un guide et non pas un tyran. Toutefois il est des règles générales qu'aucun individu n'enfreint jamais impunément, le lecteur en jugera. Voici les principales :

1° Connaître exactement la force, l'énergie, les répugnances, les prédilections et, j'ose le dire, les *caprices* de son estomac. Une expérience journalière et réfléchie doit éclairer sur ce point important. Manger ce qu'on digère bien, rejeter ce qui incommode, voilà la règle suprême, le sommaire de tous les préceptes, ce qui nous débarrasse d'une foule de détails qui encombrent les traités d'hygiène.

2° Apaiser la faim, et ne jamais l'irriter : ah ! que de maux ce simple et court précepte, bien observé, éviterait à l'humanité !

3° Que la quantité d'aliments soit toujours proportionnée à la puissance digestive. La force organique est d'autant plus active qu'elle s'exerce sur une moindre quantité de matière; c'est-à-dire qu'elle agit en raison inverse des masses : ce que l'estomac ne peut pas digérer est un véritable poison.

4° Manger de peu et peu; c'est le régime philosophique par excellence, car les béatitudes gastronomiques se payent trop cher. Cependant il faut toujours avoir égard à la disposition particulière de son estomac. Louis Cornaro avait fini par une sobriété telle qu'il ne mangeait plus à chaque repas qu'un jaune d'œuf; *encore*, dit sa petite nièce, en faisait-il à deux fois sur la fin de sa vie. Mais Lessius et autres imitateurs du célèbre Vénitien ne purent jamais supporter un pareil régime [1]. Au reste, tout est relatif, bien qu'on ne doive jamais trop solliciter l'estomac. Ici comme ailleurs, il faut *se contenir* et *s'abstenir*, triste lot de la philosophie, mais qui éloigne bien des maux.

5° Gardez-vous de confondre l'appétit de l'estomac avec l'appétit du palais; ce dernier n'est que trop souvent factice. Ce qui plaît au goût, ce qui flatte la sensualité est parfois très-dangereux à l'estomac.

[1] On sait que Cornaro publia quatre traités de diététique. Il écrivit le premier à l'âge de quatre-vingt-six ans, le deuxième à quatre-vingt-huit, le troisième à quatre-vingt-dix, et le quatrième à quatre-vingt-quinze.

Le *quod sapit, nutrit*, est un chant de sirène dout il faut se méfier. La bonne cuisine a cela de dangereux, qu'elle fait trop manger; or l'écueil est ici bien près de la volupté.

6° Éviter toute distraction forte, importune, pendant le repas. Convive aimable et gai, soyez à votre aise; éloignez toute idée pénible; ce que l'on mange au sein de la joie produit à coup sûr un sang pur, léger et nourrissant. Que le poison de la vanité ne gâte pas les mets les plus sains; mais surtout laissez voguer en paix le vaisseau de la chose publique.

7° Consulter le besoin et l'habitude pour le nombre des repas. En général, pour bien digérer, il faut que l'estomac ait complétement achevé la digestion du repas précédent. Cependant je remarque que les estomacs faibles, délicats, ont besoin de manger peu et souvent; ce qui prouve la fausseté de ce vieux dicton : *Semel comedere angelorum est; bis eodem die, hominum; frequentius, brutorum.*

8° Faire un choix d'aliments convenables, sans exclusion, rafraîchissants, calorifiants, légers, substantiels, toujours selon la tolérance gastrique. Encore une fois, l'aliment qu'on digère le mieux est le meilleur. Qu'est-ce que la digestion? c'est une fonction qui consiste dans l'affinité de *soi pour soi*, dans l'attraction des éléments similaires; c'est la reproduction des organes par la puissance même de leur action. Or, ce qu'il y a de mieux est de s'abandonner à l'instinct de l'estomac, quand du reste cet organe est sain, bien constitué. «Les fraises et la crème me rendent triste, » dit madame Du Deffant; dès lors elle se gardait d'en manger [1].

9° Le besoin une fois satisfait, la borne est posée, l'excès se trouve au delà : il faut même, dans certains cas, avoir le courage d'*immoler son appétit* à sa santé. Si vous gorgez l'estomac, si vous le condamnez sans cesse à de rudes épreuves, il y aura une réaction éminemment à craindre. Les dîners de Platon, comme on sait, étaient fort médiocres le jour même, mais le lendemain on les trouvait délicieux. J'aime ce proverbe arabe : « La tempérance est un arbre qui a pour racine le contentement de peu, et pour fruit la santé et le calme. »

10° Si par circonstance on mange plus qu'on ne doit, il faut se restreindre les jours suivants. John Saint-Clair fait mention d'un homme de lettres très-distingué, qui, étant obligé de passer de temps

[1] Le choix des aliments est d'autant plus important que les plus petites quantités repétées influent à la longue sur l'économie. Par exemple, un médecin a calculé que celui qui avale dans la journée trois gros de sel de cuisine en a introduit dans son corps plus de huit livres au bout de l'année; à soixante ans, il en aura employé sept cent vingt livres: rien n'est indifférent. (Voir sur ce Sujet l'édition de la *Collection de Carême*, du *Dictionnaire des substances alimentaires.*)

en temps quelques semaines à Londres, se trouvait toujours incommodé des grands repas auxquels il était invité; il imagina d'y remédier en se faisant une règle de jeûner tous les dimanches, et de ne prendre ce jour-là d'autre nourriture qu'un œuf poché, ce qui lui réussit. L'empereur Vespasien faisait diète *un jour* par mois; c'est une excellente coutume.

Je finirai ces préceptes très-généraux en faisant observer que beaucoup d'hommes studieux, méditatifs, poètes, artistes, etc., ont quelquefois un appétit assez vif, tandis que la digestion est ensuite laborieuse : cela provient du défaut d'équilibre entre la sensibilité de l'estomac et la tonicité contractile de ce viscère. La première, souvent exagérée, donne le sentiment de la faim, tandis que la véritable puissance digestive réside dans la seconde. Il en est de même pour les convalescents; la force de leur estomac ne répond jamais au tourment de leur appétit. Il faut se garder ici du *latrantem stomachum* dont parle Horace.

De l'ordre à établir dans le travail mental sous le rapport hygiénique..... — Une autre *règle* générale, et qui tient à l'ordre même qu'on veut établir, est précisément de ne pas s'assujettir à une marche trop uniforme. Faire une minutieuse anatomie du temps, établir pour chacune des mille quatre cent quarante minutes de la journée, une sorte de comptabilité de faits, de pensées, d'émotions, de sensations, c'est faire de son existence une mécanique. Le génie ne produit que par vives et impétueuses saillies, par une furie de première inspiration. Vous le comprimez, vous l'étouffez sous le niveau de plomb d'une coutume journalière, comme sous les lois stupéfiantes d'une théorie conventionnelle. Que chacun se livre donc au travail selon son goût particulier, la disposition de son esprit, l'état de sa tête, de son estomac, l'inspiration du moment, qui dirige si bien la plume ou le pinceau. Il est à cet égard, parmi les penseurs, d'étonnantes variétés. Les uns poursuivent leurs idées à outrance, d'autres les prennent quand elles viennent; il en est qui travaillent d'une façon plutôt que de telle autre. Paul Manuce, savant du seizième siècle, composait partout; mais il laissait une distance de quatre doigts d'une ligne à l'autre, pour remplir cet espace d'autres mots s'il en trouvait de meilleurs que les premiers. Montaigne s'enfermait dans une vieille tour, « pour y digérer librement à loisir ses pensées. » Rousseau herborisait; c'est en se *meublant la tête de foin*, comme il le dit, qu'il méditait le plus profondément. Montesquieu, au contraire, jetait les bases de *l'Esprit des lois* au fond d'une chaise de poste. Milton composait la nuit, ou bien dans un grand fauteuil, la tête renversée en arrière. Bossuet se mettait dans une chambre froide et la tête chaudement enveloppée. Lorsque Fox avait fait quelques excès de table, et

qu'il se retirait dans son cabinet, il s'enveloppait la tête d'une serviette trempée d'eau et de vinaigre, et il travaillait quelquefois dix heures de suite. On assure que Schiller composait en se mettant les pieds dans la glace. Maturin, l'auteur de *Bertram*, de *Melmoth*, se retirait du monde pour composer : quand l'inspiration le saisissait, il plaçait, dit-on, un pain à cacheter entre ses deux sourcils, et ses domestiques, avertis par ce signe, n'approchaient plus de lui. Jérémie Bentham jetait ses idées sur de petits carrés de papier qu'il enfilait les uns à côté des autres, et ces longues broches de notes étaient la forme première de ses manuscrits. Linné, à peu de chose près, avait adopté le même genre de composition. Napoléon, lui-même, avait son mode particulier de méditation et de travail. « Quand il n'y avait pas de conseil, il restait dans son cabinet, causait avec moi, chantait toujours, coupait, selon son habitude, le bras de son fauteuil, avait quelquefois l'air d'un grand enfant; puis, se réveillant tout à coup, indiquait le plan d'un monument à ériger, ou dictait de ces choses immenses qui ont étonné ou épouvanté le monde. » (*Mémoires de Bourrienne.*)

Newton expliquait ainsi son mode de travail : « Je tiens, disait-il, le sujet de ma recherche constamment devant moi; j'attends que les premières lueurs commencent à s'ouvrir lentement, et peu à peu, jusqu'à se changer en une clarté pleine et entière; » c'était là ce qu'il appelait sa *pensée patiente*. Selon Walter Scott, cinq ou six heures de travail d'esprit sont une tâche raisonnable, quand il s'agit d'une composition originale; tout ce que l'intelligence produit au delà ne vaut pas grand'chose. Ce grand écrivain attribuait la maladie dont il mourut au travail forcé auquel il se condamna après sa catastrophe financière.

Parmi les peintres, on trouve que Léonard de Vinci travaillait quelquefois à son beau tableau de la Cène avec tant d'assiduité, qu'il oubliait jusqu'au soin de se nourrir; puis il restait plusieurs jours sans le regarder; d'autres fois il donnait en hâte un ou deux coups de pinceau aux têtes, et il s'en allait sur-le-champ. Guido Reni peignait avec une sorte de pompe : il était alors vêtu magnifiquement, et ses élèves, rangés autour de lui, le servaient dans un respectueux silence. Teniers, fils de David Teniers, ne faisait que le soir une sorte de petits tableaux qu'on appelle des *après-soupers*.

Les musiciens ont à cet égard une originalité bien connue. Les uns ne composent que dans le silence et l'obscurité, comme Sarti. Cimarosa recherchait le bruit et l'éclat; Paësiello ne s'inspirait qu'enseveli dans ses couvertures; c'est là qu'ennemi déclaré des théories, il s'écriait : « Sainte Vierge, obtenez-moi la grâce d'oublier que je suis musicien ! » Il fallait à Sacchini les jeux et les gambades de jeunes

chats autour de lui, etc. Ces exemples seraient infinis. Toujours est-il que la règle est la même, qu'il faut s'en tenir à ses habitudes particulières; en un mot, travailler à son gré, à son aise, à son heure.

Mais voici la grande et l'éternelle objection : En travaillant de cette manière, surtout en s'attachant trop à la loi d'*intermittence cérébrale*, quel travail peut avancer ? Et qu'importe qu'il avance rapidement ou avec lenteur ! l'essentiel est qu'il soit bon, marqué du sceau de l'avenir et de l'immortalité ; mais il est certain qu'on ne parvient jamais à ce but qu'avec une volonté ferme, un génie sans entraves et une *santé* inébranlable. On demandait à l'illustre Poussin comment il était arrivé à ce haut degré de vérité où il avait porté la peinture, il répondit : *Je n'ai rien négligé.* « La perfection ne s'improvise pas, » disait Girodet; et ce grand peintre avait raison; car le beau est comme le vrai, on n'y arrive que par approximation. Ce ne fut qu'après quinze années de recherches et douze de composition, que de Thou fit paraître les quatre-vingts premiers livres de son Histoire. La Fontaine publia le premier volume de ses fables à quarante-sept ans, et le second dix ans après. Molière avait quarante-deux ans lorsqu'il donna *l'École des Femmes*, la première de ses pièces dignes de lui [1]. Je sais bien qu'à l'époque où j'écris de pareilles maximes sont surannées. On veut une célébrité prompte, et en tirer sur-le-champ tout le parti possible. Le tyrannique besoin d'actualité et de jouissances présentes a réduit une partie de la littérature et des arts à de petites proportions. Mais outre que de grandes compositions littéraires se font encore, les sciences tiennent aussi dans la société une large place, et il ne faut pas les oublier. Il est encore plus d'un esprit généreux qui, à l'exemple de Champollion, espère bien déposer sa *carte de visite* chez la postérité. Ayez donc soin de couver à loisir vos idées, vos conceptions, pour qu'elles aient de la chaleur et de la vie; de soutenir l'économie animale, pour obtenir la force de la pensée, base des œuvres de l'intelligence, ce qui leur donne du corps, de la solidité pour traverser le gouffre de l'oubli. Des idées qui n'ont ni veille ni lendemain, une poésie qui rampe sur la terre, des vues scientifiques sans profondeur et sans portée, sont toujours le fruit de la précipitation. « Souvenez-vous, dit Franklin, que le temps est de l'*argent.* » On peut dire hardiment qu'il est aussi de la gloire, car sans lui tout labeur de la pensée devient stérile : estimez-le donc son prix, sachez ce que vaut une minute, cet atome imperceptible de l'éternité.

[1] Personne n'a peut-être égalé Voltaire pour la facilité du travail, et pourtant cet homme célèbre s'assujettissait à une correction répétée. « Ma tragédie est finie, écrit-il à d'Argental, mais vous sentez bien qu'*elle n'est pas faite.* » Il avait composé une tragédie en peu de temps, mais il ajoute : « Mon ours de *six jours* demande *six mois* à être léché. »

Des excitants et des sédatifs physiques et moraux. — L'expérience prouve qu'il y a, parmi les hommes de haute capacité, une grande variété sous le rapport de la facilité du travail. Chez les uns, à peine le cerveau est-il stimulé que les idées abondent claires, vives, fécondes, tandis que chez d'autres ces idées sont cherchées avec tourment, enfantées avec peine, arrachées, pour ainsi dire, une à une. Quelquefois mobiles, brillantes, légères, il faut que l'artiste ou l'écrivain se hâte de les saisir ; d'autres fois elles ont un caractère de fixité que rien ne peut détruire ; elles reparaissent sans cesse sous le même type. Montesquieu refusa de faire pour l'*Encyclopédie* les articles *Despotisme* et *Démocratie*, par le motif suivant : « L'esprit que j'ai est un moule, on n'en tire jamais que les mêmes portraits. » (*Lettre à d'Alembert.*) Il est des hommes dont la plume ou le pinceau suit à grand'peine les rapides mouvements de l'esprit; il en est d'autres dont le génie, lent d'abord, s'élève ensuite peu à peu à des hauteurs immenses ; ce qu'on a comparé au vol de l'aigle, toujours pesant et lourd dans le commencement. Rousseau méditait longtemps, et retouchait sans cesse ce qu'il avait écrit ; ses manuscrits raturés, barbouillés de toutes manières, en font foi. Malherbe gâta, dit-on, toute une demi-rame de papier à faire et à refaire une seule stance. Lope de Vega, au contraire, faisait aisément mille vers par jour. [1] Il y a des peintres qui conçoivent et exécutent rapidement un tableau. Léonard de Vinci, j'en ai fait la remarque, peignait avec une extrême lenteur. On sait que Gérard Dow se vantait de mettre cinq jours à peindre une main, et trois à représenter un manche à balai : notez qu'il estimait vingt sous du pays chaque heure de son travail.

Quoi qu'il en soit de ces différences, il est des cas où la tête ne donne pas ce qu'on lui demande. Le cerveau, fatigué par des efforts antérieurs, ou nullement disposé à l'action, reste stérile; la fibre poétique est engourdie, on n'est pas en verve. Cependant ce travail est quelquefois forcé, comme on dit ; on veut absolument le continuer. D'autres fois, il s'agit de tirer l'esprit de sa torpeur; car, dit Sénè-

[1] Voici un exemple de la facile verve de ce poète : « Lope de Vega et son disciple Montalvan, devenu son ami, ayant fait chacun un acte d'une pièce, se partagèrent le troisième. Le jeune poète voulut devancer son vieux maître, et, s'étant levé à deux heures du matin, il avait fini à dix heures la tâche qui lui était imposée. Il court chez Lope, et le trouve occupé à émonder dans son jardin un oranger qui avait souffert de la gelée. « J'ai fini mon demi-acte. — J'ai aussi fini le mien, répondit Lope. — Et quand? — Je me suis levé à cinq heures, j'ai fait le dénoûment de la pièce. Voyant qu'il était encore de bonne heure, j'ai écrit une épître en cinquante tercets ; j'ai déjeuné avec des fritures, et je suis venu arroser mon jardin. Je viens de finir; mais je vous assure que je suis fatigué. » (*Théâtres étrangers*, Notice sur Lope de Vega.)

que, *cogenda mens, ut incipiat :* on a recours alors à des stimulants plus ou moins directs sur le cerveau.

Ces stimulants de l'érection mentale se partagent en deux classes bien distinctes, les stimulants physiques et les stimulants moraux. Leur but est le même, aviver la pensée ; mais leurs résultats sur l'économie sont souvent bien différents. Le café, le vin, les liqueurs alcooliques, le tabac, l'opium même, voilà les excitants physiques les plus employés. Turgot ne travaillait bien que quand il avait largement dîné. Addison parle d'un avocat qui ne plaidait jamais sans avoir dans sa main un bout de ficelle, dont il serrait fortement un de ses pouces pendant tout le temps que durait son plaidoyer. Les plaisants disaient que c'était là, en effet, le fil de son discours. Le docteur Chapman rapporte qu'un avocat célèbre de Londres se faisait appliquer un vésicatoire au bras, chaque fois qu'il avait une affaire importante à plaider. Il a déjà été question du café précédemment, de ses attraits et de ses dangers pour quiconque pense et médite. On connaît aussi l'anathème lancé par les poètes sur les pâles buveurs d'eau, ces maudits d'Apollon. « Si la pensée, dit Sheridan, est lente à venir, un verre de bon vin la stimule ; et quand elle est venue, un verre de bon vin la récompense. » Fort bien ; mais à force de stimuler et de récompenser, il est à craindre qu'on ne contracte de funestes habitudes. Sheridan lui-même en était un assez triste exemple. L'ivresse est considérée, par Hofmann le conteur, sous un autre rapport. « Ce n'est pas, dit-il, que l'on conçoive alors des pensées plus sublimes ; mais je suis tenté de comparer cet état à une roue de moulin qu'une rivière gonflée fait tourner plus vite : ainsi les flots de vin poussent avec plus de violence les rouages intérieurs. » Sans contredit ; mais ces rouages, poussés avec violence, sont bientôt usés et rompus. Penseurs, amis du travail, n'en croyez pas les poètes, écoutez les médecins. . . . .

LE REPAS.

« Le repas s'annonçait au son du cor chez les nobles ; cela s'appelait corner l'eau, parce qu'on se lavait les mains avant de se mettre à table. On dînait à neuf heures du matin et l'on soupait à cinq heures du soir. On était assis sur des banquets ou bancs, tantôt élevés, tantôt assez bas, et la table montait et descendait en proportion. Du banc est venu le mot banquet. Il y avait des tables d'or et d'argent ciselées : les tables de bois étaient couvertes de nappes doubles appelées doubliers ; on les plissait comme une rivière ondoyante qu'un petit vent frais fait doucement soulever. Les serviettes sont plus modernes. Les fourchettes, que ne connaissaient point les Romains, furent aussi inconnues des Français jusque vers la fin du quatorzième siècle ; on ne les trouve que sous Charles V.

» On mangeait à peu près tout ce que nous mangeons, et même avec des raffinements que nous ignorons aujourd'hui ; la civilisation romaine n'avait point péri dans la cuisine. Parmi les mets recherchés je trouve le *dellegrout*, le *maupigyrnum*, le *karumpie.* Qu'était-ce? On servait des pâtisseries de formes obscènes, qu'on appelait de leurs propres noms. Les ecclésiastiques, les femmes et les jeunes filles rendaient ces grossièretés innocentes par une pudique ingénuité. La langue était alors toute nue ; les traductions de la Bible de ces temps sont aussi crues et plus indécentes que le texte. L'instruction du chevalier Geoffroy Latour-Landry, gentilhomme angevin, à ses filles, donne la mesure de la liberté des enseignements et des mots.

» On usait en abondance de bière, de cidre et de vins de toutes les sortes. Il est fait mention du cidre sous la seconde race. Le clairet était du vin clarifié mêlé à des épiceries ; l'hypocras, du vin adouci avec du miel. Un festin donné par un abbé, en 1310, réunit six mille convives devant trois mille plats.

» Les repas royaux étaient mêlés d'intermèdes. Au banquet que Charles V offrit à l'empereur Charles IV, s'avança un vaisseau mû par des ressorts cachés : Godefroy de Bouillon se tenait sur le pont, en-

touré de ses chevaliers. Au vaisseau succéda la cité de Jérusalem avec ses tours chargées de Sarrasins; les chrétiens débarquèrent, plantèrent les échelles aux murailles, et la ville sainte fut emportée d'assaut.

» Froissard va nous faire encore mieux assister au repas d'un haut baron de son siècle.

« En cet état que je vous dis, le comte de Foix vivait. Et quand » de sa chambre à mi-nuit venait pour souper en la salle, devant » lui avait douze torches allumées que douze varlets portaient, et icelles » douze torches étaient tenues devant sa table, qui donnaient grand'- » clarté en la salle; laquelle salle était pleine de chevaliers et d'é- » cuyers; et toujours étaient à foison tables dressées pour souper qui » souper voulait. Nul ne parlait à lui, à sa table s'il ne l'appelait. Il » mangeait par coutume foison de volaille, et en spécial les ailes et les » cuisses tant seulement, et guère aussi ne buvait. Il prenait en toute » menestrandie (musique) grand ébattement, car bien s'y connaissait. » Il faisait devant lui ses clercs volontiers chanter chansons, rondeaux » et virelais. Il séait à table environ deux heures, et aussi il véait vo- » lontiers étranges entremets, et iceux vus, tantôt les faisait envoyer » par les tables des chevaliers et des écuyers.

» Brièvement et ce tout considéré et avisé, avant que je vinsse en » sa cour, je avais été en moult de cours de rois, de ducs, de princes, » de comtes et de hautes dames; mais je n'en fus oncques en nulle » qui mieux me plut, ni qui fut sur le fait d'armes plus réjouie comme » celle du comte de Foix était. On véait en la salle et ès chambres et » en la cour chevaliers et écuyers d'honneur aller et marcher, et » d'armes et d'amour les oyait-on parler. Toute honneur était là-de- » dans trouvée. Nouvelles dequel royaume ni dequel pays que ce fût » là-dedans on y apprenait; car de tout pays, pour la vaillance du » seigneur, elles y appleuvaient et venaient. »

Ce comte, si célèbre par sa courtoisie, n'en avait pas moins tué de sa propre main son fils unique : « Le comte s'enfelonna (s'irrita) et, » sans mot dire, il se partit de sa chambre et s'en vint vers la prison » où son fils était; et tenait à la male heure un petit long coutel, et » dont il appareillait ses ongles et nettoyait. Il fit ouvrir l'huis de la » prison et vint à son fils, et tenait l'alumelle (lame) de son coutel par » la pointe, que il n'y en avait pas hors de ses doigts la longueur de » l'épaisseur d'un gros tournois. Par mautalent (malheur), en boutant » ce tant de pointe dans la gorge de son fils, il l'assena ne sçais en » quel veine et lui dit : « Ha traitour (traître)! pourquoi ne manges- » tu point? » Et tantôt s'en partit le comte sans plus rien dire ni faire, » et rentra en sa chambre. L'enfès (enfant) fut sang mué et effrayé » de la venue de son père, avecques ce que il était faible de jeûnes, » et qu'il vit ou sentit la pointe du coutel qui le toucha à la gorge,

» comme petit, fut en une veine, il se tourna d'autre part, et là » mourut. »

Froissard est à la peine pour excuser le crime de son hôte, et ne réussit qu'à faire un tableau pathétique.

On avait été obligé de frapper la table de lois somptuaires : ces lois n'accordaient aux riches qûe deux services et deux sortes de viande, à l'exception des prélats et des barons, qui mangeaient de tout en toute liberté ; elles ne permettaient la viande aux négociants et aux artisans qu'à un seul repas ; pour les autres repas ils se devaient sustenter de lait, de beurre et de légumes.

Le carême, d'une rigueur excessive, n'empêchait pas les réfections clandestines. Une femme avait assisté nu-pieds à une procession, et faisait la marmiteuse plus que dix. Au sortir de là, l'hypocrite alla dîner, avec son amant, d'un quartier d'agneau et d'un jambon. La senteur en vint jusqu'à la rue. On monta en haut. Elle fut prise, et condamnée à se promener par la ville avec son quartier à la broche sur l'épaule et le jambon pendu au col. (Brantôme.)

Les voyageurs trouvaient partout des hôtelleries. Chevauchant avec messire Espaing, de Lyon, maître Jehan Froissard va d'auberge en auberge, s'enquérant de l'histoire des châteaux qu'il aperçoit le long de la route, et que lui raconte le bon chevalier son compagnon. « Et » nous vînmes à Tarbes, et nous fûmes tout aises à l'hostel de l'Étoile, » et y sejournâmes tout ce jour : car c'est une ville trop bien aisée pour » sejourner chevaux : de bons foins, de bonnes avoines et de belle » rivière... : puis vînmes à Orthez. Le chevalier descendit à son hostel, » et je descendis à l'hostel de la Lune. »

LES PÈLERINS.

Qui de nous n'a vu un couple de ces hommes vénérables, voyageant dans les campagnes, ordinairement vers la fête des Morts, à l'approche de l'hiver, au temps de la *quête des vignes ?* — Ils s'en allaient demandant l'hospitalité dans les vieux châteaux sur leur route. A l'entrée de la nuit, les deux pèlerins arrivaient chez le châtelain solitaire.

ils montaient un antique perron, mettaient leurs longs bâtons et leurs besaces derrière la porte, frappaient au portique sonore, et demandaient l'hospitalité. Si le maître refusait ces hôtes du Seigneur, ils faisaient un profond salut, se retiraient en silence, reprenaient leurs besaces et leurs bâtons, et, secouant la poussière de leurs sandales, ils s'en allaient, à travers la nuit, chercher la cabane du laboureur. Si, au contraire, ils étaient reçus, après qu'on leur avait donné à laver, à la façon des temps de Jacob et d'Homère, ils venaient s'asseoir au foyer hospitalier. Comme aux siècles antiques, afin de se rendre les maîtres favorables (et parce que, comme Jésus-Christ, ils aimaient aussi les enfants), ils commençaient par caresser ceux de la maison; ils leur présentaient des reliques et des images. Les enfants, qui s'étaient d'abord enfuis tout effrayés, bientôt attirés par ces merveilles, se familiarisaient jusqu'à se jouer entre les genoux des bons religieux. Le père et la mère, avec un sourire d'attendrissement, regardaient ces scènes naïves et l'intéressant contraste de la gracieuse jeunesse de leurs enfants et de la vieillesse chenue de leurs hôtes.

Or, la pluie et le *coup de vent des morts* battaient au dehors les bois dépouillés, les cheminées, les créneaux du château gothique; la chouette criait sur ses faîtes. Auprès d'un large foyer, la famille se mettait à table : le repas était cordial et les manières affectueuses. La jeune demoiselle du lieu interrogeait timidement ses hôtes, qui louaient gravement sa beauté et sa modestie. Les bons pères entretenaient la famille par leurs agréables propos : ils racontaient quelque histoire bien touchante; car ils avaient toujours appris des choses remarquables dans leurs missions lointaines, chez les sauvages de l'Amérique, ou chez les peuples de la Tartarie. A la longue barbe de ces pères, à leur robe de l'antique Orient, à la manière dont ils étaient venus demander l'hospitalité, on se rappelait ces temps où les Thalès et les Anacharsis voyageaient ainsi dans l'Asie et dans la Grèce.

Après le souper du château, la dame appelait ses serviteurs, et l'on invitait un des pères à faire en commun la prière accoutumée; ensuite les deux religieux se retiraient à leur couche, en souhaitant toutes sortes de prospérités à leurs hôtes. Le lendemain on cherchait les vieux voyageurs, mais ils s'étaient évanouis, comme ces saintes apparitions qui visitent quelquefois l'homme de bien dans sa demeure.

M. DE CHATEAUBRIAND.

UN DINER

DU TEMPS DE HENRI II.

Remontons les siècles jusqu'à l'an de l'incarnation 1558, et le cinquième de mars, un peu avant la onzième heure du jour, pénétrons dans la salle basse d'un manoir édifié tout de neuf et enrichi de meubles fort exquis et précieux. Approchez de cette haute cheminée dont le manteau est supporté par de sveltes cariatides; remarquez au milieu de cette couronne de lauriers et de fleurs, le buste en bronze de feu François Ier. Saluez l'auguste modèle de la chevalerie, le père des lettres, des sciences et des arts! Sur les parois à droite, devant ces belles tentures d'Arras, où sont pourtraits au vif les déduits de la chasse à l'oiseau, voyez ce dressoir élégant, fait en bois de noyer rubané; ses panneaux et son dosseret ont été sculptés d'après les dessins de défunt maître Roux. Là, sur des tablettes, tapissées de velours, brillent à la clarté des verrières de couleur les hanaps, les salières émaillées, les vases d'argile, dits *rustiques figalines*, et les bassins et les aiguières d'argent ciselé, ouvrages de Courtois, de Palissy et de Duvet. A gauche, au-dessous de la croisée du centre, vous apercevez une table parée d'un tissu de fin lin d'Artois, mignonnement damassé; on a étalé sur cette nappe un tranchoir de vermeil, surchargé d'une pile de tranches de pain et d'une trousse de cuir doré contenant *forches* et *cousteaux* pour servir les viandes; car un festin s'apprête, ce grand couvert vous le dit. Un jeune page faisant brûler des parfums, et ces serviteurs qui vont et viennent hâtivement, font deviner que l'hôte et ses convives sont près de faire ici leur entrée.

Arrêtez-vous, en attendant, devant cette belle porte; voyez dans le tympan ce blason d'argent aux six feuilles de houx de sinople; c'est celui du maître de céans, de messire Pierre de La Vieuville, baron de Rugles et d'Arseiftiers, fauconnier et gentilhomme servant du roi Henri II. Il célèbre en ce jour, avec l'élite de ses amis, la prise de possession de cette belle demeure.

Pages et varlets s'empressent de donner à laver. Le maître et la maîtresse assignent les places à table, chacun est encore debout devant celle qu'il doit occuper; le plus âgé fait le signe de la croix, et récite à voix haute la prière d'usage au commencement des repas. On s'assied. Un siége demeure vide.... Il est réservé au Vitruve lyonnais, à messire Philibert de Lorme, abbé de Saint-Éloy-lez-Noyon et Saint-Serge-lez-Angiers. Au moment où il allait se rendre à cette fête, madame Diane de Poitiers, duchesse de Valentinois et de Diois, l'a envoyé quérir pour s'entretenir avec lui des embellissements en œuvre à son château d'Anet; le seigneur de La Vieuville, averti de ce contretemps, en a ressenti déplaisir....

Les premiers moments du festin se passent en silence, l'appétit s'oppose à toute conversation; cliquetis de couteaux et de cuillers est tout ce qu'il est donné de pouvoir entendre. Aussi, vous devez observer que déjà l'on vient desservir les restes d'un potage copieux, composé d'huîtres, de moules et de riz safrané, ainsi que les reliefs de deux grands plats garnis de pièces de bœuf, de veau, de mouton et de lard, entremêlées des meilleurs légumes de la saison. Mais le vin de Dijon est offert à la ronde dans un large hanap de cristal. Cette liqueur généreuse anime les esprits et délie les langues; vives saillies se succèdent, plaisants devis se font ouïr : on n'en arrête le cours un instant que pour considérer les airs d'importance et la marche grave de cinq gros varlets, bravement accoutrés, ayant la charge de dresser le second service. Le premier apporte des oisons à la malvoisie et des murènes en tronçons revêtus; le deuxième, un ventre d'esturgeon à la lombarde et un quartier de chevreuil au fromage de Milan; celui-ci, des perdrix à la tonnelette et du soleil de blanc-chapon; celui-là, de l'oriflan de gelée et de la dariole aux pointes de diamant; et le dernier, le plus robuste de tous, rehausse cet ensemble d'un énorme pâté de sarcelles, qui est flanqué aussitôt de deux salades de raiponces de Meaux et de cresson de Macédoine, décorées de rouelles de concombres et d'oignons confits.

Propos récréatifs ont repris l'essor. Bien manger, bien boire et bien dire sont à l'unisson. Ici l'on raconte maints beaux faits d'armes; là, il s'agit de grands monuments; plus loin on cause de poésie, on exalte Clément, on critique Ronsard; et au milieu de ces entretiens variés, les ragoûts diminuent, les gelées fondent, le pâté s'écroule et le second service prend fin.

Place, place! voici venir Saupiquet, le maître queux de l'hôtel! fier de ses droits aux honneurs d'un triomphe, ce zélé serviteur élève pompeusement le bras pour mieux montrer le jeune et beau cygne rôti auquel il a su rajuster un cou gracieux, et les ailes éployées, éclatantes de blancheur. Il laisse ignorer que les flancs de la victime

recèlent bon nombre de vanneaux, de pluviers et de guignards. Admirez avec quelle adresse ses mains nerveuses déposent cette pièce d'apparat au centre de la table. Tous les regards sont fixés sur le bel oiseau. Pendant ce temps on groupe à ses côtés, avec art et symétrie, une foule d'entremets délicieux; et on lui donne pour supports, en tête et en queue, de fines bêtes à plumes, sauvagines et poulailles, un puits de crème fouettée et une pyramide de gâteaux *bafueulx*.

L'hôte impose silence; il a la tête découverte; il parle d'un ton digne; écoutez, il propose de boire à la prospérité du très-chrétien et très-redouté roi de France, Henri deuxième du nom, dont la bannière fleurdelisée vient d'être plantée vaillamment et à toujours sur les bastilles et remparts de Calais. Qu'il fait beau voir, à ces mots, les coupes remplies de vin de Reims élevées presque toutes à la fois! C'est à qui fera raison avec le plus d'enthousiasme et d'amour.

A cette heure examinez la manœuvre de cette grande nef d'argent richement pavoisée, et qu'on fait rouler sur la table. Elle porte à son bord hypocras et rossolis; chacun y puise bellement au passage. — Le drageoir circule de mains en mains, on fait largesse de confitures et d'épices; Grâces sont dites, et l'on va quitter la table. Un page annonce : Messire Philibert de Lorme! Aussitôt la compagnie se lève, s'avance et l'entoure. « Hé! quelles nouvelles de la cour? — On s'entretient au Louvre, répond Philibert, de la joyeuse et fraternelle réception faite ce matin au souverain des Pyrénées. Le roi de Navarre, Antoine de Bourbon, est advenu soudainement à l'huis du gros pavillon, menant à son ordinaire état modeste et petit bruit. Conduit sans délai jusqu'à la chambre royale, il y a présenté l'espoir de son lignage, un enfant qui n'a pas cinq ans. Oncques ne s'est vu petit garçon tant dispos ni tant éveillé et assuré! Notre maître l'a pris dans ses bras, l'a caressé et lui a demandé s'il vouloit être son fils? — *Quet es lo peingne pay*, Celui-ci est monsieur mon père, a répondu le petit prince en montrant le roi de Navarre. — En ce cas, a ajouté le roi de France, qui prenoit plaisir à l'ouïr jargonner, puisque vous ne voulez être mon fils vous plairoit-il devenir mon gendre? — *O bé!* A la bonne heure! a-t-il dit avec résolution et vivacité. » Cet enfant-là fut Henri IV. (V. Brantôme.)

LE MARÉCHAL DE RICHELIEU.

« .... Pourquoi, disais-je à M. de Richelieu, n'épouseriez-vous » point la veuve de M. de Brunoy?

» — Elle est par trop riche, me répondit le maréchal, et puis d'ailleurs je ne répondrais pas de ne la point battre. Nous nous disputerions continuellement sur les salades à la crème et les sultanes au » sucre filé qui s'attache aux dents; elle est entichée de cette nouvelle » cuisine qui est d'une bêtise amère, et toute chose à manger est historiée chez elle au point qu'on n'y saurait démêler ce qu'on mange. » C'est la femme aux macédoines, et que le diable l'emporte! — Parlez-moi d'une maîtresse de maison comme vous, pour le bon goût » de la véritablement bonne chère, ajoutait le maréchal. — On ne se » doute pas combien il faut avoir de finesse dans le tact et de solidité » dans le jugement pour organiser et conserver une excellente cuisine » avec une office parfaite; et je veux mourir de faim si j'ai vu jamais » qu'une personne sans esprit puisse avoir une bonne table pendant » six mois. Les friands et les gourmands ne sont pas les fins gourmets, » et rien n'est si funeste au talent d'un grand cuisinier que la sotte » recherche ou la goinfrerie de son maître. Pour faire bonne chère, » il ne faut, après l'argent et la bonne intention, que de la sobriété, » de la mémoire et du bon sens. Si l'imagination doit être appelée la » folle du logis, c'est, par ma foi, dans la cuisine et la salle à manger. » Voyez plutôt les belles inventions de ce temps-ci! Vous me dites » souvent que la monarchie périra par les finances, et moi je vous » assure que les financiers perdront la cuisine française. Qui vivra » verra!

» Il est assez connu que nous étions, le maréchal et moi, les deux » personnes de notre temps qui mangeaient le moins et chez lesquelles » on mangeait le plus. J'avais hérité d'un trésor de traditions admirables, et j'ai toujours tenu fortement à mes traditions. On est généralement persuadé que tous les ragoûts fins son d'invention nouvelle, et rien n'est moins vrai pourtant. On voit dans les dispensaires du seizième siècle qu'on servait à la table de François Ier des » langues de carpe et des foies de lottes étuvés au vin d'Espagne. No-

» tre excellent potage à la reine (à la purée de blanc de poularde et » d'avelines) était la soupe de tous les jeudis à la cour des Valois, et » son nom lui vient de la prédilection de la reine Marguerite. Je n'ai » jamais repoussé les innovations heureuses; mais à l'exception des » bisques à la purée de petits crabes, des timbales aux œufs de caille, » et des glaces au pain bis tranchées de glace au beurre frais, je » vous puis assurer qu'on n'a rien inventé qui fût satisfaisant ni distin- » gué depuis soixante-quinze ans que je mange et que je fais manger les » autres. C'est principalement à dater de la mort de Louis XV que le » véritable savoir gastronomique, et par conséquent la science du » cuisinier, s'en sont allés en dégringolant.

» Quand le duc de Nivernois était obligé de changer ses chefs de » cuisine ou qu'ils avaient appris quelque nouveauté qui nous parais- » sait admissible, il avait la patience et la conscience de s'en faire servir » et d'en goûter huit jours de suite, afin de conduire et faire aboutir » la chose au point de sa perfection. Il avait le palais tellement bien » exercé qu'il pouvait distinguer si le blanc d'une aile de volaille était » provenu du côté du fiel, et j'en ai vu l'expérience; il se moquait » de votre grand-père, qui ne s'entendait à rien de ce qui se laisse » manger, et qui lui disait à souper chez moi, en lui proposant de » l'esturgeon : — Voulez-vous de cet émincé de veau? Il est bon, » mais je trouve qu'il a goût de poisson. Le duc de Richelieu se mit » à me dire : — Que je serais honteux et malheureux si j'étais la » femme d'un homme comme ça!

» Le président Hénault rapportait sur M. de Richelieu une histo- » riette qui lui semblait très-intéressante, et qui vous prouvera du » moins quelle était son aptitude et son expérience culinaire, comme » disait le président. C'était à la guerre de Hanovre, où le pays se » trouvait dévasté tout autour de l'armée française à plus de vingt » lieues à la ronde. On avait fait prisonniers tous les princes et toutes » les princesses d'Ostfrise au nombre de vingt-cinq personnes, aux- » quelles il est bon d'ajouter encore une assez raisonnable quantité de » filles d'honneur et de chambellans. Le maréchal de Richelieu avait » résolu de leur donner la clef des champs; mais avant de lâcher prise » il imagina de leur donner à souper, ce qui mit ses officiers de » bouche au désespoir. — Qu'est-ce que vous avez à la cantine? — » Monseigneur, il n'y a rien : il n'y a rien du tout, si ce n'est un » bœuf et quelques racines. — Eh bien! c'est plus qu'il ne faut pour » donner le plus joli souper du monde! — Mais, monseigneur, on ne » pourra jamais.... — Allons donc, vous ne pourriez jamais?.... » Rullières, écrivez le menu que je vais vous dicter pour mâcher la » besogne à ces ahuris de Chaillot. Savez-vous comment on écrit le » tableau d'un menu, Rullières?.... Allons, donnez-moi votre place

» et votre plume, et voilà notre généralissime qui s'assied à la table » de son sécretaire, où il improvise au bout de la plume un souper » classique, un menu qui fut recueilli dans la Collection de M. de La » Popelinière; et voici comment il est inscrit dans les Nouvelles à la » main :

MENU D'UN SOUPER

TOUT EN BŒUF.

DORMANT.

Le grand plateau de vermeil avec la figure équestre du roi.
Les statues de du Guesclin, de Dunois, de Bayard et de Turenne.
Ma vaisselle de vermeil avec les armes en relief émaillé.

PREMIER SERVICE.

Une oille à la garbure gratinée au consommé de bœuf.

Quatre hors-d'œuvre.

Palais de notre bœuf à la Sainte-Menehould.
Petits pâtés de hachis de filet de bœuf à la ciboulette.
Les rognons de ce bœuf à l'oignon frit.
Gras-double à la poulette au jus de limon.

Relevé de potage.

La culotte du bœuf garnie de racines au jus.
(Tournez grotesquement vos racines à cause des Allemands.)

Six entrées.

La queue du bœuf à la purée de marrons.
Sa langue en civet (à la bourguignonne).
Les paupiettes du bœuf à l'estouffade aux capucines confites.
La noix de notre bœuf braisée au céleri.
Rissoles de bœuf à la purée de noisettes.
Croûtes rôties à la moelle de notre bœuf (le pain de munition vaudra l'autre).

SECOND SERVICE.

L'aloyau rôti (vous l'arroserez de moelle fondue).
Salade de chicorée à la langue de bœuf.
Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches.
Gâteau froid de bœuf au sang et au vin de Jurançon (ne vous y trompez pas).

Six entremets.

Navets glacés au suc de bœuf rôti.
Tourte de moelle de bœuf à la mie de pain et au sucre candi.
Aspic au jus de bœuf et au zeste de citron pralinés.
Purée de culs d'artichauts au jus et au lait d'amandes.
Beignets de cervelle de bœuf marinée au jus de bigarades.
Gelée de bœuf au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun.
Et puis tout ce qui me reste de confitures ou de conserves.

» Si, par un malheureux hasard, ce repas n'était pas très-bon, je » ferai retenir sur les gages de Maret et de Roquelère une amende de » cent pistoles. Allez, et ne doutez plus. *Signé* Richelieu. »

UN GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

« La famille de finance la plus renommée pour ses prétentions et » ses petites recherches gastronomiques était celle de La Reynière; » je vous en rapporterai seulement une historiette, et c'est parce que » je ne l'ai vue citée nulle part.

» Le père de La Reynière, qui revenait d'une inspection financière, » entre dans une auberge de village, et s'en va bien vite à la cui- » sine afin d'y faire quelque bonne remarque et pour y procéder » à l'organisation de son souper. Il y voit devant le feu sept dindes à » la même broche, et pourtant l'aubergiste n'avait à lui donner, di- » sait-il, que des fèves au lard. — Mais toutes ces dindes? — Elles » sont retenues par un monsieur de Paris. — Un monsieur tout seul? » — Il est tout seul comme l'as de pique. — Mais c'est un Gargan- » tua comme on n'en vit jamais, enseignez-moi donc sa chambre...

» Il y trouva son fils, qui s'en allait en Suisse. — Comment donc,

» c'est vous qui faites embrocher sept dindes pour votre souper? —
» Monsieur, lui répondit son aimable enfant, je comprends que vous
» soyez péniblement affecté de me voir manifester des sentiments si
» vulgaires et si peu conformes à la distinction de ma naissance; mais
» je n'avais pas le choix des aliments, il n'y avait que cela dans la
» maison. — Parbleu! je ne vous reproche pas de manger de la dinde
» à défaut de poularde: en voyage on est bien obligé de manger ce
» qu'on trouve; c'est une épreuve à supporter, et je viens d'en avoir
» de rudes! Mais la chose qui m'étonne est ce nombre de sept, et
» pour quoi donc faire? — Monsieur, je vous avais ouï dire assez sou-
» vent qu'il n'y a presque rien de bon dans une grosse dinde, et je
» n'en voulais manger que les sot-l'y-laisse.

» — Ceci, répliqua son père est un peu dispendieux (pour un
» jeune homme), mais je ne saurais dire que cela soit déraisonnable! »

LADY MONTAGUE.

Au temps où je parle, les gens de lettres ou les *bas-bleus*, comme on les appelait communément, formaient, au milieu de Londres, une phalange très-nombreuse, très-puissante et très-serrée. Les deux ouvrages que j'avais récemment publiés, l'un sur les royaumes du nord de l'Europe, l'autre sur l'histoire de France sous la race des Valois, quelque peu de mérite qu'ils pussent avoir, me facilitèrent et me procurèrent mon admission dans cette société. Mistress Montague était alors la madame du Deffant de la capitale de l'Angleterre. Sa maison formait le point central de réunion pour toutes les personnes déjà connues ou qui désiraient de l'être par leurs talents et leurs productions. Sa suprématie, différente de celle de madame du Deffant, était établie sur des fondements plus solides; elle s'appuyait sur des matières plus palpables qu'aucune de celles que Shakspeare lui-même eût pu lui fournir. Quoiqu'elle n'eût pas encore commencé à faire bâtir le splendide hôtel qu'elle habita depuis près de Portman-Square, elle occupait une maison fort élégante dans Hill-Street. Sans doute, d'après sa connaissance du monde, fortement convaincue de cette grande vé-

rité proclamée par Molière, et qu'aucun homme de lettres ne combattit jamais :

> Le véritable amphitryon
> Est l'amphitryon où l'on dine,

mistress Montague avait coutume d'ouvrir sa maison à une nombreuse compagnie des deux sexes qu'elle invitait souvent à dîner. Un service en vaisselle plate, une table abondamment servie disposaient ses convives à ne pas moins admirer l'éclat de sa fortune que celui de ses talents. Elle avait vu les mêmes résultats naître des mêmes causes pendant son séjour à Paris, après la paix de 1763, lorsqu'elle avait déployé aux yeux des littérateurs étonnés de cette capitale l'étendue de ses ressources pécuniaires, aussi bien que celle de ses talents. Comme ce sujet de conversation était un de ceux qui lui plaisaient le plus, elle consentait facilement à le traiter avec l'air de la plus grande complaisance. Les éloges prodigués à ses repas, et l'étonnement que l'on montrait de la grandeur de ses revenus, qui paraissaient prodigieusement augmentés par leur transformation de livres sterling en livres françaises, parurent l'avoir autant satisfaite que les panégyriques de son *Essai sur le génie et les ouvrages de Shakspeare.*

Mistress Montague, en 1776, approchait de sa soixantième année; mais, mince et bien conservée, sa figure semblait moins âgée. Elle paraissait presque tout à fait exempte des infirmités qui souvent sont le partage d'un âge avancé. Toute sa contenance annonçait de l'esprit, et ses yeux étaient bien en harmonie avec ses traits, qui avaient quelque chose de satirique et de sévère plutôt que d'aimable et de séduisant. Elle possédait une grande gaieté naturelle et beaucoup de vivacité; aimait à parler, et parlait bien sur presque tous les sujets; conduisait la conversation, et était propre à présider son cercle, quelque matière que l'on y traitât; mais ses manières étaient plutôt dictatoriales et sentencieuses que conciliatrices et modestes. Il n'y avait en elle rien de féminin; et quoique ses opinions en général fussent justes et rendues dans un langage propre à leur donner de la force, l'organe qui les faisait entendre n'était ni doux ni harmonieux. Sans goût pour disposer sa parure, elle étudiait ou affectait cependant ces moyens de plaire plus qu'il ne paraissait convenir à un esprit philosophique appliqué à des occupations plus élevées que celle de la toilette. Cette faiblesse de son sexe fut la sienne, lors même qu'elle approchait de quatre-vingts ans. Elle ne put jamais quitter son collier et ses anneaux de diamants, qui, comme le ruban *rougissant* de sir William Drapier, dont parle Junius, formaient les soirs le perpétuel ornement de sa personne amaigrie. Je pensais volontiers que ces brillantes marques d'opulence l'aidaient quelquefois à éblouir les disputeurs que ses arguments ne

pouvaient pas toujours convaincre, ni sa réputation littéraire intimider. Cette réputation n'avait pas encore reçu l'attaque violente que le docteur Johnson dirigea contre elle dans la suite, lorsque, si nous en croyons son biographe Boswell, il traita avec une extrême irrévérence son *Essai sur Shakspeare*. Malgré les défauts et les faiblesses que j'ai indiquées, mistress Montague possédait une mâle intelligence, éclairée, cultivée et étendue par la connaissance des hommes et des livres. Un grand nombre des plus illustres personnages, par leur rang ou par les talents, dans les règnes de Georges II et Georges III, ont été ses correspondants, ses amis et ses admirateurs. De ce nombre étaient Pultency, comte de Bath, dont le portrait était sur la cheminée de son salon, et Georges, le premier lord Lyttleton, si recommandable par son génie. Elle était toujours entourée par ceux que distinguaient leur qualité ou leurs talents, hommes ou femmes, Anglais ou étrangers, et je serais presque ingrat si je ne reconnaissais pas les avantages que j'ai retirés de leur conversation et de leur société.

Quoique mistress Montague occupât la première place parmi les beaux esprits à cette époque, on ne manquait pas de personnes qui aspirassent à une telle distinction. On peut dire que mistress Vesey tenait le second rang. Différant de mademoiselle de Lespinasse, qui, dans Paris, éleva un étendard littéraire séparément de madame du Deffant, mistress Vesey n'aspirait qu'à suivre à une humble distance les brillantes traces de mistress Montague. La première semblait plutôt désirer de rassembler chez elle ou à sa table des personnes célèbres ou habiles que de prétendre se mettre elle-même du nombre. Quoiqu'elle ne fût pas logée avec autant de magnificence que mistress Montague, cependant elle recevait de la société, mais avec moins de formes et d'ostentation. Les repas de mistress Vesey étaient mieux choisis et plus délicats. Plus âgée que mistress Montague, elle n'avait point de manières brillantes et ne recherchait pas les ornements de la toilette. La simplicité et une sorte d'inattention aux choses qui se passaient sous ses yeux la caractérisaient. On aurait pu dire qu'en fait d'absence d'esprit elle égalait presque le duc de Brancas, chambellan d'Anne d'Autriche, à l'égard de cette violation continuelle des règles sociales les plus communes, dont madame de Sévigné nous a laissé des anecdotes si amusantes. Mistress Vesey poussait quelquefois ses distractions jusqu'à se ressouvenir à peine de son propre nom. A peine croira-t-on qu'elle déclama un jour contre les seconds mariages en s'adressant à une dame de qualité qui avait été deux fois mariée, et quoique M. Vesey fût son second époux. Quand enfin la dame lui en fit l'observation, elle s'écria seulement : « Ah ! mon Dieu ! ma chère, je l'avais tout à fait oublié. » Il y avait réellement quelque faiblesse d'esprit dans un tel défaut de mémoire. Sa belle-sœur, qui habitait la même maison, formait avec

elle un parfait contraste, tant au moral qu'au physique : elle surveillait tous les détails domestiques. D'après leurs figures et leurs qualités contraires, on appelait l'une le *corps*, l'autre l'*esprit*.

UN HOMME D'ÉTAT ANGLAIS.

UN DINER CHEZ M. LE COMTE DE SÉGUR,

ET

CHEZ MADAME DE ROTHSCHILD AU CHATEAU DE BOULOGNE.

Le charme des dîners priés n'est pas connu chez nous. L'Irlande, malgré ses qualités bienveillantes, n'a point cette société aimable que l'on rassemble si facilement à Paris avec quelques lignes polies. Toute prévenance spontanée n'existe pas chez nous. Les maisons qui donnent à dîner sont non-seulement rares, mais très-formalistes; elles ne reçoivent qu'à des époques fixes, et reçoivent alors en masse, connaissances, amis, famille; — quelques lords des environs, des membres du parlement sont invités, mais tout est mêlé, confondu, — le vieux, le jeune, le sérieux et le profane; on ne fait plus attention au rang. Les convives, suivant leur âge, parlent bruyamment, mangent ou regardent leurs voisins. Il n'y a pas ici de première conversation comme à Paris; la parole ne jaillit qu'après une certaine diffusion des vins de France, et alors elle est encore rude. — Il y a plus; lorsque les mets nous sont offerts, ils sont presque tous froids : leur arome ne monte plus au cerveau; rien n'éveille d'abord celui-ci. Voilà l'entrain pendant une heure : — de temps en temps passent quelques viandes saignantes, effroi des délicats; — ou des salades de poissons, le plus indigeste des vieux mets.

En France, au contraire, les dîners ont cours toute l'année, et ils remuent toutes nos facultés. On y mange avec goût; on y fait, au milieu de charmantes saillies, une chère parfaite : — c'est cette chère que l'étincelant Saint-Évremond regrettait de ne pouvoir offrir à Londres à sa belle épicurienne, la duchesse de Mazarin.

J'ai assisté, pendant un voyage à Paris, à deux dîners très-fins, très-notables, qui peuvent être rappelés comme modèles. — L'un nous fut offert par le spirituel et illustre comte de Ségur, et l'autre par une digne et gracieuse personne, madame de Rothschild. Je n'ai jamais rien vu de plus délicat et de plus simple.

M. de Ségur demeurait rue Duphot. A six heures, nous descendîmes de voiture trois personnes et moi. Cinq minutes après nous étions à table avec sept étrangers distingués et l'amphitryon, vieux gentilhomme d'un rare savoir-vivre. La table était ronde; le dîner, sérieusement médité, fut bien exécuté et bien servi. — Divers incidents animèrent la conversation, chacun raconta des particularités de sa vie; mais le comte, causeur fin et aimable, tint le dé. — Que de mots fins, que de grands récits, de portraits spirituels et vifs ne prodigua-t-il pas, et en se jouant!

Napoléon fut le sujet principal de l'entretien. — « L'empereur, nous dit le comte, avait une grâce particulière lorsqu'il était entouré d'hommes distingués; sa pétulance naturelle pouvait heurter, mais elle s'adoucissait vite : gai et calme, il n'était plus le même; on le menait comme un enfant. Irrité, il marchait vivement, parlait haut, mais ses menaces restaient sans effet. Comme je venais le solliciter un jour pour un ami, je le trouvai plongé dans la rêverie, l'œil actif et sombre. J'hésitai... je m'excusai : « Vous souffrez, sire? — Que voulez-vous dire? — Votre affection habituelle vous tourmente en ce moment? — Voulez-vous parler encore de ma bile, dit-il vite; ne savez-vous pas que tout homme de quelque valeur a sa bile! C'est le feu secret; avec ses excitations, je vois clair dans les moments difficiles, — je gagne des batailles. »

M. de Ségur continua le portrait de l'empereur avec d'autres souvenirs; — et quelle charmante manière de peindre! Je ne l'oublierai jamais, je n'oublierai jamais ni le conteur ni l'amphitryon. Nous ne nous retirâmes qu'après minuit, et enchantés!

Le splendide dîner de madame de Rothschild ne fut pas moins aimable. Un homme rare, Carême, avait présidé à sa confection; il eût lieu à Boulogne, dans l'élégant château de madame de Rothschild.

Je connaissais déjà les traités de Carême, et j'étais charmée, je l'avoue, de les apprécier de près. Je savais quelques traits de sa famille, de son origine, de ses voyages. Je savais qu'il descendait, en suivant de curieuses filiations, d'un fameux chef de cuisine du Vatican, qui aurait inventé, sous Léon X, une délicieuse *soupe maigre* pour adoucir les abstinences d'un triste carême; cette invention lui aurait valu le nom de *Jean du Carême.* Je savais que cette intelligence vive et créatrice était un mérite du descendant. Ses maîtres avaient fait les beaux jours de la *maison de Condé.* Richaut, cité pour ses sauces, — Lasne pour le froid, lui avaient transmis les bonnes règles, et il les avait perfectionnées. — Carême avait achevé ses études à l'Élysée-Napoléon sous Robert l'aîné, et, en 1814 et 1815, il y avait somptueusement servi l'empereur Alexandre.

J'entendais parler depuis quinze ans de ce disciple supérieur de

tant de grands maîtres ; je l'avais vu inutilement recherché quelques années avant par Georges IV, devenu roi de nom, et, comme le Titien, refuser des offres royales. Je me rappelais qu'après son service chez l'empereur de Russie, à Paris, à Aix-la-Chapelle, à Laybach, et à Vienne, chez Castelreagh, ses maîtres et ses protecteurs, il était venu à Londres remplir la place de chef des cuisines du prince régent. Plus tard il avait quitté le prince, ce gastronome spirituel et magnifique et, ce qui est rare, parfaitement affectueux. Il l'avait quitté, disaient ses ennemis, parce que *cette haute maison était trop bourgeoise.* Mais Carême repoussait vivement cette calomnie; il citait, au contraire, les plus dignes exemples, et disait que le vif souvenir que le prince de Galles avait gardé de lui faisait le bonheur de sa vie. Je savais tout cela, et ma curiosité n'en était que plus excitée. Carême était depuis quatre ans chez M. de Rothschild, qui le rémunérait du reste comme un roi anglais.

Deux Français spirituels étaient chez moi quand je reçus l'invitation de M. et madame de Rothschild. — « Nous vous félicitons de cette invitation ; — cette table est la première de Paris. » Ils me racontèrent quelques particularités de l'artisan ingénieux qui la servait; — je n'avais plus qu'à le voir.

Le lendemain, une belle journée de juillet, et vers cinq heures, nous nous mîmes en route pour le château de Boulogne. Il était disposé avec beaucoup de goût et de splendeur; tout indiquait l'affection que ses hôtes lui portaient. Nous admirâmes les touffes de belles fleurs qui ornaient l'entrée. Les plantes, les fruits de tous les climats, répandus çà et là, la verdure anglaise et le soleil de France, les eaux vives et les oiseaux des tropiques ; c'était charmant et magnifique : il eût été difficile d'entrer dans une demeure plus belle et plus gracieusement hospitalière. Madame de Rothschild était au piano. Nous lui fûmes présentés, et elle nous reçut avec toute sa grâce habituelle; elle était l'élégante Armide de cette délicieuse maison. —

La société était nombreuse et très-brillante, on y remarquait plusieurs étrangers illustres; la conversation était animée. Mes yeux s'arrêtèrent sur quelques tableaux flamands d'une perfection remarquable et sur de beaux jouets d'enfants épars sur les tables du salon. Je causai quelques instants, mais ma distraction prit le dessus; et, malgré la présence de Gérard et de Rossini, je n'avais qu'une pensée, celle de juger l'habile cuisinier. Pourtant, Gérard était là ; — c'était, il est vrai, un vieil ami, Rossini l'était aussi. — Je ne pus ressentir, en les voyant, la vive impression que m'avaient fait éprouver, la première fois, le tableau de l'*Entrée d'Henri IV* à Paris et, à Naples, la *Prière de Moïse.* — Mon attention était toute pour Carême. Jugez si je fus charmée lorsque j'entendis ces mots : « *Madame est servie.* » Tout le monde se

leva ; on passa sur-le-champ dans la salle à manger : non, comme à Londres, suivant l'ordre du *livre rouge ;* mais d'après les simples lois de la politesse, qui réservent les premières places aux étrangers.

L'atmosphère était brûlante, malgré les stores à la vénitienne et les portiques, on ne pouvait pas supporter la chaleur des appartements. Il avait été impossible de servir le dîner dans le château. La salle à manger avait été transportée au milieu des orangers, dans un joli pavillon oblong en marbre blanc, où l'air était rafraîchi par le voisinage de petites fontaines qui lançaient une eau pure et brillante. La table, servie en ambigu, était couverte au milieu par un dessert d'une admirable élégance. Un jour limpide était encore en présence des mille rayons du soleil couchant : l'argenterie brillait avec plus d'éclat ; des porcelaines plus précieuses que l'or et l'argent, à cause des perfections du travail, retraçaient des scènes de famille. — Tous les détails du service annonçaient la science des délicatesses de la vie, une simplicité exquise.

Les entrées se plaçaient en cercle autour de ce beau dessert. L'ordonnance et le dîner, tout décelait Carême : c'était sa brillante variété, sa mesure parfaite. Plus d'épices anglaises, plus de jus noir : au contraire, de fines saveurs et le parfum des truffes ; on aurait pu se croire au mois de janvier. Ce service excitait la satisfaction universelle, et à un moment donné nous couvrîmes de nos éloges quelques mets délicieux. Les végétaux avaient encore les teintes de la vie, la *mayonnaise* semblait avoir été fricassée dans la neige, comme le cœur de madame de Sévigné; la *plombière*, avec sa douce fraîcheur et le goût de ses fruits, remplaçait notre fade soufflé anglais.

Je soutiens fermement qu'il a fallu moins de génie pour composer certains drames que pour exécuter ce fin et beau dîner. S'il était d'usage de couronner les maîtres de la table comme les acteurs, le laurier de Carême aurait à mes yeux autant de prix que les jolies guirlandes des Pasta et des Sontag. Son dîner était un spécimen achevé de l'art actuel, et j'en comprends toute la valeur. En effet, de la bonne chère dépendent la bonne santé, la solidité de l'organisation, et de celle-ci dépend la supériorité de l'esprit. La cruauté, la violence se manifestent chez l'homme qui se nourrit de la dure fibre du bœuf à moitié cuit ; la bienveillance, les lumières, la perfection sociale appartiennent à ceux qui se laissent diriger par des idéologues comme Carême et par quelques sages élégants.

J'étais placée à côté de M. de Rothschild : après le potage, je lui avais déjà insinué doctement que je n'étais pas indigne d'une table servie par Carême, que je connaissais le mérite si éminent de l'homme qui, le premier, avait combattu la *cuisine épicée, brûlée ;* et, bien

que l'on m'eût accusée de penchant pour les bonnets rouges, j'avais voué toutes mes sympathies aux *bonnets blancs*.

M. de Rothschild me dit en souriant : « Carême aussi vous rend justice ; il a goûté vos écrits ; voyez. » Et je lus mon nom tout près de moi sur une colonne en sucre. Je rougis soudain comme l'esprit accusateur de Sterne. Ce souvenir était pourtant bien flatteur. La colonne était de la plus ingénieuse architecture ; mon nom était inscrit en sucre candi. Mon nom ! — Vous, *Quartley* et *Blackwood !* et toi, *Brutus !* et toi, perfide *Westminster !* vous qui n'avez jamais tracé ce nom qu'avec votre vilaine encre, vous figurez-vous lady Morgan lisant son nom écrit en sucre ? — Lorsque je fus assez calme pour exprimer mon plaisir, je demandai à être présentée au célèbre artiste.

Je vis Carême après le café dans le jardin ; je trouvai en lui un homme bien élevé, intéressant.

Quelques minutes après, nous étions lancés sur la route d'Auteuil, allant chez Gérard, à sa délicieuse campagne, où, tandis qu'un charmant amateur, Barberi, nous chantait un duo avec la jolie compagne de mes voyages, je pus réfléchir avec charme sur la supériorité d'une ville comme Paris, où j'ai pu, le même jour, dîner chez le plus magnifique amphitryon de l'Europe, et écouter le soir, quelques heures après, au milieu d'un jardin embaumé, de la musique jaillie des doigts de Rossini, dans la maison de Gérard, sur le site où Boileau recevait Molière et Racine.

LADY MORGAN.

ANECDOTE SUR LE VIEUX POISSON.

On sait que, sous le régime monarchique, les comédiens français, pensionnaires du roi, allaient chaque semaine jouer deux fois à Versailles. Ils en repartaient aussitôt après le spectacle ; mais un très-bon souper, préparé par ordre du monarque, les attendait à Sèvres : c'est là qu'ils se reposaient quelques heures, et qu'ils commençaient à respirer cet air de gaieté et de liberté qui, dans aucun temps, n'a été la température de la cour. On a connu le vieux père Poisson, qui, dans les Crispins qu'il a créés en quelque sorte, a laissé une réputation que la gloire de Préville a pu seule éclipser, mais non détruire. C'était de plus un excellent homme, mais un intrépide buveur ; car, dans ces

temps heureux de la gaieté française, l'aimable ivrognerie n'était point regardée comme un vice; les gens de lettres, les comédiens, et même les gens du monde qu'ils voulaient bien admettre dans leur société, allaient fréquemment au cabaret. On se souvient encore de ces charmantes coteries; et le Caveau, par exemple, vivra tant qu'il y aura à Paris des auteurs aimables et des amateurs instruits. Mais revenons au père Poisson.

Il avait largement officié au banquet comique, et vidé sans sourciller ses sept à huit bouteilles, lorsque, ennuyé d'attendre le départ, il s'endormit profondément, renversé en arrière sur son fauteuil et ronflant la bouche ouverte.

Cette posture, digne du pinceau de Téniers, donna à l'espiègle Armand, qui passait sa vie à désoler ses camarades par mille tours plaisants et polissons, l'idée d'en jouer un nouveau au pauvre Poisson; et voici comment il s'y prit.

Il se saisit d'une bouteille de vin de Champagne, et la verse tout doucement dans le gosier du dormeur, comme dans un verre, sans que pour cela celui-ci s'éveille. Armand, un peu déconcerté de ce sommeil imperturbable, prend une seconde bouteille, la verse de même sans que Poisson s'éveille encore; ce n'est qu'à la dernière goutte que, sortant enfin de sa léthargie, et prenant cette liqueur pour les effets d'un rhume: « Ah! la maudite pituite, s'écria-t-il, j'ai toujours dit qu'elle me jouerait un mauvais tour. »

Cette anecdote, que nous tenons d'un témoin oculaire, fut cause qu'on supprima aux comédiens le souper de Sèvres, et qu'on les renvoya depuis à jeun à Paris. Lésinerie odieuse, et qui ne peut partir que de quelques subalternes qui y trouvaient leur compte. Louis XV avait trop d'esprit et il était lui-même un trop bon convive pour n'avoir pas ri de cette farce, et pour avoir saisi cette occasion de faire faire pénitence à ceux qui l'amusaient si souvent et à si bon marché.

UN SOUPER
DE M. LE MARQUIS DE CUSSY
A ROUEN.

Nous copions dans une élégante revue, *l'Artiste*, le spirituel récit qui suit. L'ouverture du chemin de fer de Rouen en rajeunit l'intérêt; car ce qui a été fait en 1837 peut être facilement répété aujourd'hui.

« De la gastronomie... Eh quoi! un article de gastronomie dans un livre consacré aux beaux-arts! Pourquoi pas? Si chaque jour nous offrons au spiritualisme de nos lecteurs une nourriture aussi succulente que les temps et nos efforts le peuvent permettre, pourquoi n'irions-nous pas leur offrir quelque œuvre qui stimulât leur appétit et les fit sourire? Il faut goûter de tout; c'est la règle des heureux. Va pour la gastronomie. Écoutez le récit que nous fait notre collaborateur Frédéric Fayot d'un élégant souper improvisé pour M. le marquis de Cussy, ce connaisseur éminent, lors de son dernier passage à Rouen, par M. Jay, l'un des hommes les plus profonds de nos jours dans l'art culinaire, remplacé aujourd'hui avec éclat par M. Mériotte.

» Au temps des soupers, les habiles appelaient ce repas un hors-d'œuvre; plus tard, la dénomination a été modifiée, et le hors-d'œuvre a été un dîner fin, original, un dîner d'adeptes, inondé de vins exquis, où l'on ne succombait pas toujours, où l'estomac se tenait fièrement sous les armes pendant des heures entières. Les médecins condamnent les soupers, disait Corvisart, c'est assez sage; mais les gourmands soupent, et font plus sagement.

» Les hors-d'œuvre perpétués sont choses de peu; les gens sensés les laissent passer. Les meilleurs, quelques gâteaux de petit-four, contiennent des parcelles de viandes blanches; ils sont, au milieu du dîner, de légers dédommagements pour les estomacs crispés ou capricieux; mais le goût fait fi des mets crus, des radis, des raves, etc. Les hors-d'œuvre sont donc peu de chose; disons pourtant ce qu'ils sont, quoique Carême ait tellement méprisé les hors-d'œuvre dans ses

menus de dîners parisiens qu'il les relègue parmi les bordures. Quelques-uns de ces petits mets sont agréables; on peut citer pour le déjeuner les câpres fines, les olives, les sardines confites, certains anchois ayant été enfermés hermétiquement pendant plusieurs années; ceux-là effacent sur la langue, par une rapide excitation, la trace du mets mangé, et forment un lien de transition entre chaque mets. C'est au déjeuner surtout qu'il faut les consacrer, et c'est aux jeunes femmes qu'on doit les offrir, et non pas aux mères et aux grand'mères, qui leur préfèrent une tranche de jambon de Valence ou le juteux beefsteack. Les hors-d'œuvre fournissent à une jolie main un exercice des doigts qui n'est pas sans grâce. Il est essentiel, puisqu'on ne les tolère sur une bonne table qu'à cause des jeunes personnes qui viennent s'y asseoir, d'en exclure les côtelettes marinées, les saucisses, le boudin noir, les harengs grillés, les bigarreaux marinés, fruits détestables, le cornichon toujours si malsain, et le concombre, le dernier des légumes. Ces espèces-là sont des ennemis décidés de l'estomac. Il n'est qu'un bon hors-d'œuvre, qu'un seul vraiment bon : c'est le sorbet au rhum ou à quelque vin généreux; dans le passage d'un service à l'autre, il a une vigueur décisive.

» Pour donner l'idée d'un de ces soupers improvisés, servis en ambigu, je rappellerai ici celui que M. Jay offrit en 1837 au feu marquis de Cussy. M. de Cussy était accompagné d'un Anglais distingué, sir D...n, du marquis de Villed..., triplement notable, comme gentilhomme, homme du monde et gourmet.

» Une tournée de vin de Constance fut le premier coup, mais un coup de prince. M. de Cussy donna la préférence à quelques cuillerées de *wermouth* (absinthe) de Hongrie, le plus vieux qui eût encore été bu jusque-là à Rouen. Alors arrivèrent deux beaux relevés très-chauds; l'un était un poisson de hure d'esturgeon mouillé de champagne, l'autre une fine poularde aux truffes. Ces deux plats, posés sur des boules où l'eau bouillait encore, furent coupés, trempés, partagés avec une dextérité infinie; ce fut la mise en train du souper. On servit quelques premiers verres de romané-conti; l'ordinaire était du château-laffitte, première qualité. Un convive, un jeune magistrat, demanda du madère sec qu'il connaissait; ce madère a fait deux fois le voyage aux Grandes-Indes. Les entrées parurent : c'était le souper, le corps d'armée; on en eut quatre : une croustade de grives au gratin, des cailles aux laitues garnies d'une macédoine, une béchamel vol-au-vent et un sauté de perdreaux rouges aux truffes. Aux deux extrémités de tout cela, en manière d'accessoires, se trouvaient des effilés de pommes de terre trempés dans un beurre brûlant et mêlés à des truffes découpées. Ce premier service de vingt ou vingt-cinq minutes fut arrosé de quelques courtes et fines libations exécutées avec une

lenteur délicieuse. Elles furent approfondies avec charme. Le madère se mêla de nouveau au mouvement des verres. Jay nous offrit du tokai.

» Au second service, les esprits se sentirent plus fermes, plus lucides. Nous vîmes passer le chapon au cresson et le coq de bruyère garni de gelinottes. On avait placé au milieu un magnifique buisson d'écrevisses de Seine; puis, vinrent, dans un croisement convenable mais actif, de douces rasades, les choux-fleurs au parmesan, les artichauts à la lyonnaise, quelques futilités succulentes, une châteaubriand, les gaufres à la parisienne. Ce second service fut terminé par de petites caisses de soufflé, ce classique qui a tenu bon comme Racine. Je crois avoir vu voltiger, comme extra, entre les deux services, de petites caisses de *fondus;* mais je n'ai plus vu le reste dans la distraction générale. Le dessert fut court et de bon goût, le *sillery* vint le présider; et vous savez que ce nom rappelle un homme aimable, un seigneur d'autrefois, qui, assis sur les bancs de la Convention, réclama intrépidement le duc d'Orléans comme son ami au moment où le décret de mort l'arrachait à l'assemblée.

» Toutefois le vieux madère ne perdit que la présidence nominale, car les plus nerveux ne le quittèrent pas. Je ne note pas tout ce qui nous fut offert; le rota, le vin de pêches de Strasbourg, le vin de Syracuse, le lunel, le vin paillé sollicitèrent inutilement le goût ou le courage des convives.

» J'excepterai le syracuse, d'excellente espèce, débris de la cave du maréchal Beurnonville; du chypre de la *commanderie*, dont quelques gouttes bues dans ces légers verres dits pelure d'oignon, remplirent la bouche d'arômes onctueux qui allaient droit au cerveau pour l'éclairer d'une plus ferme lumière, d'une seconde ou d'une troisième vue. Voilà, aux incidents près que je ne note pas, le dîner donné par M. Jay et que M. de Cussy appelait un des plus délicats et des plus fins qu'il eût mangés ou vu manger chez l'empereur et chez Murat, où Laguipière en a exécuté d'exquis. Voilà ce qu'il a célébré dans ses piquantes causeries comme un des petits chefs-d'œuvre du genre !

» Jay a pris un rang, par ce dîner, dans la série des grands maîtres. Mériotte fera aussi bien ; il fera d'autres œuvres ; il ne fera pas comme cuisinier, mais comme homme de goût et de tact qui est vraiment digne d'une haute position. Il a récemment emporté de Paris vingt recettes où l'on reconnaîtra le cachet actuel des meilleures maisons de Paris, des ambassades.

» Les hors-d'œuvre de l'hygiène, les soupers ont vu la plus belle époque de la société gourmande au dix-huitième siècle. Les femmes étaient réellement les souveraines des soirées; les hommes étaient plus

aimables, les gens de lettres plus spirituels et la société plus polie. Le souper était quelque chose de mieux que le mot de Champfort, qui l'appelle le *feu d'artifice du dîner*. Il était le cercle de la vie intime. Une cuisine exquise n'y était que l'accident; la conversation était le principal. Le souper plaçait l'esprit français sous son jour le plus vif, sous son relief le plus brillant. Nous avions de l'esprit, le soir, quand les Anglais ont de l'éloquence au parlement, entre dix heures et une heure du matin. La grâce de la conversation française n'a trouvé son apogée que dans les soupers, elle n'est pas contestable.

» Les inégalités sociales ne se rencontraient dans les soupers, alors repas les plus longs, que pour lutter d'aménité, de savoir-vivre et d'esprit. Nulle supériorité de rang et de personnes ne s'y faisait sentir. Mœurs, fortune, dignités des grands seigneurs, tout s'éclipsait devant le causeur, devant la puissance d'un récit facile et fin. C'est en vain que depuis on a cherché à remplacer les soupers par les thés. Les thés n'ont pas remplacé les soupers et n'ont fait que multiplier les indigestions, au moyen de l'eau chaude et des gâteaux. Deux heures de conversation et de frottement avaient l'avantage de préparer une nuit de calme. Aujourd'hui, ces soupers, ce monde si aimable, ces conversations brillantes, ces belles mœurs, tout cela n'est plus qu'un souvenir, qui, chaque jour, s'entoure de regrets plus vifs. »

LE PRINCE DE TALLEYRAND.

Le prince de Talleyrand se lève ordinairement à dix heures; le sommeil prend la moitié des longs instants que S. Exc. passe au lit. Ses moments d'insomnie, le prince les consacre à des projets de lettres ou de protocoles, à l'union paisible ou au divorce des nations, à la prévision d'une révolution ou à son prompt châtiment.

Il n'est pas très-rare que S. Exc. fasse relever un secrétaire pour lui dicter, à travers rideaux, un projet de manifeste ou le traité d'alliance de deux peuples entre lesquels elle médite une rupture préalable.

Demi-heure après son lever, le prince déjeune. Ce déjeuner est toujours un repas très-simple : des œufs, un fruit, une tartine, un verre d'eau que le madère aiguise, mais sans café, sans chocolat; le thé même, il est rare que le prince en use.

Nous avons omis de dire que le prince s'habille lui-même. Sans doute, pour compenser l'immobilité des jambes, il aime à faire usage de ses mains. S. A. met elle-même sa cravate; mais les doigts du prince sont devenus si désobéissants et si peu alertes depuis les dernières attaques, que cette cravate a plus d'une fois légitimé les tendres et discrets murmures de madame la duchesse de Dino.

Après le déjeuner, après les instants d'assoupissement qui succèdent, le prince donne ses audiences, chiffonne ou distribue quelques papiers, lit le livre du jour et la gazette : ou plutôt il les parcourt; car un homme comme M. de Talleyrand ne lit jamais une page entière. Ensuite il y a des ordres à donner, des lettres à ouvrir, quelques mots à jeter à la renommée qui les répète, une visite diplomatique à rendre, et quelquefois une courte promenade à faire; après quoi il faut modifier un peu la toilette pour l'heure où l'on viendra annoncer le repas du soir. Quoique gourmet, quoique délicat connaisseur, le prince dîne copieusement et ne boit jamais que du madère pur.

Le prince, s'il est à Paris, dîne à huit heures; mais à la campagne, c'est à cinq heures.

Une promenade alors, quand le temps est beau et le café pris, succède au dîner.

Après la promenade on joue : le silencieux whist est le jeu que le prince préfère.

Perte ou gain, l'humeur du prince est invariable; s'il gronde parfois, c'est qu'on joue mal, qu'on paraît distrait ou qu'on triche. Le whist, comme on sait, et à l'inverse de la bouillotte et du reversi, se joue de droite à gauche : c'est une coutume, assure-t-on, à laquelle M. de Talleyrand n'est pas étranger. Le prince joue gros jeu, sans doute pour fomenter en lui ces émotions d'entrailles dont l'âge avancé rend les autres causes à peu près nulles. Il risque des sommes plus fortes lorsque l'Europe jouit d'une paix profonde : je viens d'en conjecturer les motifs.

Les cartes jetées, M. de Talleyrand se retire dans son cabinet de travail. Là il feuillète sa correspondance, fait répondre aux suppliques, octroie souvent des rendez-vous; mais il est toujours quelques mystérieux billets que le prince daigne écrire lui-même et de sa main droite, mais si discrètement que l'autre main l'ignore. Le grand homme s'assoupit toujours un peu après chaque dîner; mais, ce premier moment passé, il veillerait sans fatigue jusqu'à l'aube du jour suivant. Dans le monde, M. de Talleyrand s'endort quelquefois : on l'a vu dormir à la Chambre des Pairs et même à l'Académie, notamment le jour où M. de Lamartine recevait les éloges magnifiques de Cuvier, qu'il n'aimait pas. On s'y est plus d'une fois trompé. Le prince dort aussi, comme Argant, pour mieux savoir. D'ailleurs les paupières de S. Exc.

sont tellement injectées, si boursouflées, si disposées à se clorre, qu'il n'est pas toujours facile de discerner quand le prince sommeille réellement; il a besoin d'efforts inouïs pour mettre ses yeux à découvert et montrer ses prunelles.

Si M. de Talleyrand avait quelque travail à entreprendre, c'est le soir, c'est la nuit qu'il s'y consacrerait; mais sa seigneurie ne travaille jamais !... On assure néanmoins que, depuis 1829, le prince a donné quelques soins à ses Mémoires; on dit même qu'il est certaines pages qu'il a pris la peine de faire copier et changer presque absolument jusqu'à dix-neuf fois, deux fois de plus que M. de Buffon. Si ces nombreuses copies ne dénotent pas une extrême sincérité chez l'historien, elles promettent du moins une grande correction de style.

Le pouls de M. de Talleyrand est lent; excepté le soir, il bat souvent moins de soixante fois par minute. Voilà d'où vient la merveilleuse aptitude du prince à ne jamais s'émouvoir, et pourquoi ses traits sont toujours impassibles. Mais ce pouls si paresseux est, en revanche, très-fort, comme au reste l'ont beaucoup de vieillards : il marquerait au sphygmomètre de 15 à 16° ! Les attaques apoplectiques du prince ont eu pour cause essentielle cette énergie du cœur, moins vieux que le reste, et qu'un judicieux régime a empêché de faillir.

A l'exception de la difformité que tout le monde connaît, le prince n'a point d'infirmités. Ses bras sont, il est vrai, affaiblis, mais non paralysés. Il n'est rien en lui que la diplomatie désavoue. A la vérité, la gangrène sénile, mal anglais, menaça, il y a quelque temps, d'envahir le meilleur de ses pieds; mais le mal fut surveillé, et le prince en fut quitte pour quelques démangeaisons un peu cuisantes.

M. de Talleyrand a maintenant quatre-vingts ans, car il vint au monde l'année du tremblement de terre de Lisbonne. Vous qui voulez devenir centenaires, suivez son exemple et son hygiène ! Cette hygiène est celle de Fontenelle, lui dont madame Geoffrin disait en posant le doigt sur son cœur : *C'est encore de la cervelle que vous avez là!*

M. ISID. BOURDON.

Paris, 1835.

UN DÉJEUNER AUX TUILERIES.

Un jour l'empereur demanda à son premier maître-d'hôtel pourquoi il ne servait jamais sur sa table de crépinettes de cochon. La question parut bien étrange à l'officier de bouche : quelle question, en effet, et quel désir! Dunan se justifia par la mauvaise qualité du p'at. « Sire, ce qui est indigeste n'est pas gastronomique. » Une personne présente, un officier, ajouta : « Votre Majesté ne pourrait pas manger de crépinettes et travailler aussitôt. — Bah! bah! ce sont des contes; je travaillerais malgré cela. — Sire, répondit Dunan, Votre Majesté sera obéie demain à déjeuner. » Et le lendemain, le premier maître-d'hôtel des Tuileries servit le plat demandé; seulement les crépinettes étaient en chair de perdreau, ce qui était bien différent. L'empereur en mangea avec délices. « Votre plat est excellent, je vous en fais mon compliment. »

Un mois après (et c'était dans le moment de la rupture avec la cour de Prusse), Dunan inscrivit des crépinettes sur le menu et les présenta au déjeuner. Ce jour-là Murat et Bessières devaient déjeuner au palais; mais des affaires instantes les avaient éloignés de Paris à la fin de la nuit. Et quel autre accueil reçurent les pauvres crépinettes de volaille! et que l'empereur parut changé pour elles, grand Dieu [1]! Il venait d'avaler à sa manière et en une seconde quelques cuillerées de potage, quand, déclochant vivement la première assiette, il aperçut son plat favori : sa figure se contracta; il se leva, repoussa la table et la renversa avec tout ce qui était dessus sur un magnifique tapis d'Ispahan; il s'éloigna en agitant ses bras, en élevant la voix et en jetant les portes les unes sur les autres jusqu'à son cabinet. M. Dunan se crut foudroyé et resta là sur le plancher, immobile et brisé comme les belles porcelaines du service. Quelle tragédie traversait le palais? Les écuyers tranchants étaient tremblants et les valets de pied effarés s'étaient enfuis peu de minutes après. Cependant il

[1] Le déjeuner se composait de six assiettes sur lesquelles se trouvaient des côtelettes de veau, du poisson, de la volaille, du gibier, un entremets de légumes et des œufs à la coque.

leur avait fallu revenir se hâter de relever la table et de ramasser les débris; mais le maître-d'hôtel éperdu s'était rendu chez le grand-maréchal du palais pour invoquer ses conseils et ses bontés, et il y était arrivé avec la figure d'un homme abîmé. Duroc, dans sa parfaite tenue, paraissait froid et fier, mais il n'était ni l'un ni l'autre au fond; il écouta donc le récit de la scène. Quand il la connut, il sourit et dit à Dunan : « Vous ne connaissez pas l'empereur. Si vous voulez m'en croire, vous irez sur-le-champ faire recommencer son déjeuner et le plat de crépinettes. Vous n'êtes pour rien dans cet éclat, les affaires seules en sont causes. Quand l'empereur aura fini, dans une heure peut-être, il redemandera son déjeuner. Allez, Dunan, et tenez-le prêt. »

Le pauvre maître-d'hôtel ne se fit pas prier et courut faire exécuter ce second déjeuner. A peine était-il prêt que l'empereur sonna et le demanda. Dunan le porta jusqu'à l'appartement, et Roustan le servit. Ne voyant pas à ses côtés son affectionné serviteur, Napoléon demanda avec douceur et vivacité où il était et pourquoi il ne servait pas. On l'appela ; il reparut la figure encore toute pâle, mais les mains munies du plus beau poulet rôti. L'empereur lui sourit gracieusement, et mangea une aile de ce poulet et un peu de crépinettes ; ensuite il fit l'éloge du déjeuner. Puis, faisant signe à Dunan d'approcher, il lui toucha la joue à plusieurs reprises, en lui disant d'un accent ému : « Monsieur Dunan, vous êtes plus heureux d'être mon maître-d'hôtel que je ne le suis, moi, d'être l'empereur de ce beau pays. » Il acheva son déjeuner en silence, et ses traits étaient affectés. — Dunan vit ce jour-là que les chagrins pouvaient aussi entrer dans l'âme et l'esprit de celui au-dessus duquel il n'y avait rien dans le monde. Il en fut vivement affligé, car il adorait son maître [1].

LA TABLE

DE M. LE PRINCE ARCHI-CHANCELIER CAMBACÉRÈS.

J'ai écrit plusieurs fois que la cuisine de Cambacérès n'avait jamais mérité sa grande réputation. Je vais reprendre, à cet égard, certains détails, en citer quelques autres, et préciser le tableau de cette vilaine maison.

[1] F. Fayot, *Constitutionnel*, 1835.

M. Grand'Manche, le chef des cuisines de l'archi-chancelier, était un praticien instruit, un homme honorable, que nous estimions tous. Ayant été appelé par lui dans les fêtes de la maison du prince, j'ai pu souvent apprécier son travail; je puis par conséquent en dire quelques mots. Le prince s'occupait, le matin, avec un soin minutieux, de sa table; mais seulement pour en discuter et en resserrer les dépenses. On remarquait chez lui, au plus haut degré, ce souci et cette inquiétude des détails qui signalent les avares. A chaque service il notait les entrées qui n'avaient pas été touchées ou qui l'étaient peu, et le lendemain il composait son menu avec cette vile desserte. Quel dîner, juste ciel! Je ne veux pas dire que la desserte ne puisse être utilisée, je veux dire qu'elle ne peut pas donner un dîner de prince et de gastronome éminent. C'est un point délicat que celui-ci; le maître n'a rien à dire, rien à voir : l'habileté et la probité du cuisinier doivent seules connaître des faits. La desserte ne doit être employée qu'avec précaution, habileté, et surtout en silence.

La maison du prince de Talleyrand, la première de l'Europe, du monde et de l'histoire, agit d'après ces principes; ces principes sont ceux du goût; c'étaient ceux de tous les grands gentilshommes que j'ai servis : Castlereagh, Georges IV, l'empereur Alexandre, etc.

L'archi-chancelier recevait des départements des cadeaux sans nombre en comestibles et les plus belles volailles. Tout cela allait s'enfouir dans un vaste garde-manger dont le prince avait la clef. Il prenait note des provisions, de la date des arrivages, et donnait seul l'ordre d'employer les pièces. Fréquemment, quand il le donnait, les provisions étaient gâtées; les aliments ne paraissaient jamais sur sa table qu'après avoir perdu leur fraîcheur.

Cambacérès n'a jamais été gourmand, dans l'acception savante du mot; il était né fort gros mangeur et même vorace. Pourrait-on croire qu'il préférait à tous les mets le pâté chaud aux boulettes, plat lourd, fade et bête! Un jour que le bon Grand'Manche voulut remplacer les boulettes par des quenelles de volaille, de crêtes et de rognons, le croiriez-vous! le prince se fâcha tout rouge et exigea ses boulettes de godiveau à l'ancienne, qui étaient dures à casser les dents : lui les trouvait délicieuses. Pour hors-d'œuvre on lui donnait fréquemment un morceau de croûte de pâté réchauffé sur le gril, et on portait sur sa table le *combien* d'un jambon qui avait souvent servi toute la semaine; et son habile cuisinier qui n'avait jamais les grandes sauces, ni les sous-chefs ou aides la bouteille de bordeaux! Quelle parcimonie! quelle pitié! quelle maison!

Qu'elle était différente, la digne et grande demeure du prince de Bénévent! Confiance entière et complétement justifiée dans le chef de la cuisine, l'un des plus illustres praticiens de nos jours, l'honnête

M. Bouché. On n'y employait que les productions les plus saines et les plus fines. Là tout était habileté, ordre, splendeur; là le talent était heureux et haut placé. Le cuisinier gouvernait l'estomac; qui sait! il influait peut-être sur la charmante, ou active, ou grande pensée du ministre. Des dîners de quarante-huit entrées étaient donnés dans les galeries de la rue de Varennes. Je les ai vu servir et je les ai dessinés. Quel homme était ce M. Bouché! quels tableaux n'offraient pas ces réunions! Tout y décelait la plus grande des nations; qui n'a pas vu cela n'a rien vu!

L'empereur n'était ni mangeur ni connaisseur, mais il savait gré à M. de Talleyrand de son train de vie.

Ni M. Cambacérès ni M. Brillat-Savarin n'ont jamais su manger. Ils aimaient tous deux les choses fortes et vulgaires, et remplissaient tout simplement leur estomac; c'est à la lettre. M. de Savarin était gros mangeur, et causait fort peu et sans facilité, ce me semble; il avait l'air lourd et ressemblait à un curé. A la fin du repas, sa digestion l'absorbait; je l'ai vu dormir.

Les mangeurs de mon temps ont été le prince de Talleyrand, Murat, Junot, Fontanes, l'empereur Alexandre, Castlereagh, Georges IV, M. le marquis de Cussy, l'ancien préfet du palais impérial, que nous avons encore le bonheur de posséder, homme d'un esprit si délié et si délicat, faisant le récit à merveille. Les personnes qui savent manger sont aussi rares que les grands cuisiniers[1].

DEUX RECETTES USUELLES D'UN GRAND PRIX.

M. DE CUSSY. — M. APPERT.

Le pot-au-feu que je décris ici est sans doute excellent pour l'usage auquel il est consacré, mais il laisserait beaucoup à désirer, même dans une cuisine bourgeoise; d'où un lecteur superficiel pourrait inférer que je suis étranger aux premiers éléments de l'art culinaire, de cet art précieux et presque divin, qui, de nos jours, exerce une si grande influence sur les destinées du monde! Pour me mettre à l'abri d'un pareil soupçon, et malgré ma répugnance à faire parade de mon

[1] D'après une note de Carême, 1832.

érudition, je crois à propos de rapporter ici l'opinion d'un auteur aussi savant que spirituel.

« . . . . . Ce n'est pas, dit-il, la quantité de viande qui fait seule » le bon bouillon, mais la manière dont le pot-au-feu est conduit. » Qu'est-ce que le bouillon? Une décoction de viande contenant l'ex- » tractif animal ou *osmazeux* qui la colore, et du sel. Pour que la » viande cède à l'eau ces principes, il faut que celle-ci pénètre avec » une température graduée, dilate les fibres musculaires et dissolve le » jus qui y est interposé ; mais dans ces mêmes muscles il y a aussi » de l'*albumine* (matière analogue au blanc d'œuf, et qui forme l'é- » cume du pot); cette albumine se coagule et se durcit à la tempéra- » ture de 80°. Si donc vous poussez rapidement votre pot-au-feu, au » point de le faire bouillir avant que la viande soit dilatée et pénétrée » par l'eau, qu'arrive-t-il? L'albumine se coagule dans la viande » même et empêche l'osmazome d'en sortir; vous avez un bouillon » faible et un bouilli dur; mais, au contraire, si vous avez ménagé le » feu, de manière que la viande ait eu le temps d'être pénétrée, l'al- » bumine s'élève en écume, le bouillon est savoureux, nourrissant, et » le bouilli tendre. Voilà toute la théorie du pot-au-feu.

» Feu le marquis DE CUSSY. »

Il n'y a rien à ajouter à ce qui précède; mais l'auteur que je viens de citer s'étant borné à donner la théorie du pot-au-feu, je vais risquer de donner celle de la soupe à l'oignon.

Quoique rien ne soit aussi commun, rien pourtant n'est meilleur que cette soupe bien préparée. Le roi de Pologne, Stanislas, en faisait un cas tout particulier. Dans un de ses voyages de Lunéville à Versailles, où il allait tous les ans visiter la reine, sa fille, il s'arrêta dans une auberge de Châlons, où on lui servit une soupe à l'oignon, si délicate et si *soignée* qu'il ne voulut pas continuer sa route sans avoir appris à en préparer lui-même une semblable. Enveloppé de sa robe de chambre, Sa Majesté descendit à la cuisine, et voulut absolument que le chef opérât sous ses yeux. Ni la fumée ni l'odeur de l'oignon, qui lui arrachaient de grosses larmes, ne purent distraire son attention; il observa tout, en prit note, et ne remonta en voiture qu'après être certain de posséder l'art de faire une excellente soupe à l'oignon.

Voici comment on fait cette soupe, à jamais illustrée par l'anecdote que je viens de rapporter, et à laquelle, en commémoration d'un honneur aussi insigne, j'ai donné le nom de *soupe à l'oignon à la Stanislas :*

On enlève la croûte du dessus d'un pain, on la casse en morceaux que l'on présente au feu des deux côtés. Quand ces croûtes sont chau-

des, on les frotte de beurre frais et on les présente de nouveau au feu, jusqu'à ce qu'elles soient un peu grillées; on les pose alors sur une assiette, pendant que l'on fait frire les oignons dans le beurre frais: on en met ordinairement 10 gr. (trois gros), coupés en petits dés; on les laisse sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient devenus d'un beau blond un peu foncé, teinte qu'on ne parvient à leur donner bien égale qu'en les remuant presque continuellement; on y ajoute ensuite les croûtes, en remuant toujours, jusqu'à ce que l'oignon brunisse. Quand il a suffisamment pris de la couleur, pour détacher de la casserole, on mouille avec de l'eau bouillante, on met l'assaisonnement et l'eau nécessaire, puis on laisse mitonner au moins un quart d'heure avant de servir.

Ce serait à tort que l'on penserait qu'en mouillant cette soupe avec du bouillon ou du consommé, on la rendrait meilleure; cette addition, au contraire, en la rendant trop nutritive, altérerait sa délicatesse.

Feu APPERT.

ENTRÉES.

Nous y comprenons les potages, sur lesquels Carême a fait un si beau livre; il les appelait les *portiques du temple*. M. de Cussy, qui les aimait au souper, ou la nuit au bal, ou en voyage, et *à deux heures dans la journée*, les bannissait sévèrement des grands dîners : il était inflexible là-dessus [1]. Carême a eu à ce sujet avec lui de vives discussions : il voulait maintenir les potages dans les grands re-

[1] Nous, pour notre part, nous avouerons que nous le serions beaucoup moins; mais cela tient sans doute à ce que nous ne sommes pas entièrement à la hauteur de ces questions, sur lesquelles le goût le plus exercé, le plus fin, le plus délicat, peut seul se permettre une opinion. Bien que nous ayons osé parler de CUISINE, qui sait si le spirituel auteur des articles *Art culinaire*, *Dessert*, *Dîner*, *Entremets*, etc , accordera que nous soyons de l'école, même de l'*école irréfléchie!* Nous passons condamnation sur ce point, et nous avouons notre ignorance dans cette *science de la gueule*, que tant de grands hommes ont illustrée; mais aussi nous ne voudrions pas nous rendre complice de l'absolutisme gastronomique de M. de Cussy, ni prendre sur nous la responsabilité des oracles culinaires de notre savant collaborateur. (*Note du directeur de l'*Encyclopédie des gens du monde, J.-H. SCHNITZLER.)

pas; mais au fond il était peut-être de l'avis de M. de Cussy. « Dans un dîner *prié*, disait ce dernier, je tolère, j'appelle même le potage, si c'est à petite dose, si c'est sept à huit cuillerées par convive. »

Le potage le plus cité par les maîtres est le potage à la *Camérani*, du nom de l'ancien régisseur et acteur de l'Opéra-Comique, et celui de *Louise Contat*, l'une des plus brillantes actrices de la scène française; on le servait sur des assiettes chaudes. Mademoiselle Contat avait pour convives chaque semaine les hommes les plus aimables et les jeunes gens les plus spirituels de Paris.

Nous répéterons ces anciennes vérités ou lieux communs, comme on voudra, que les entrées sont la partie capitale, nourrissante, splendide du dîner; qu'elles sont sérieusement le dîner, les deux premiers étages de la maison ou du palais. Les entrées sont infinies[1], et nous ne pouvons énumérer les principales; mais les entrées fondamentales et habituelles sont composées de viandes différentes et *faites*. On les nomme *grosses entrées*, *entrées de broche*, *entrées braisées*, et quelquefois elles servent de *relevés*. Laguipière et Carême en comptaient plus de cinq cents, qui toutes, plus ou moins, avaient été servies de leur temps. Nous n'avons pas vérifié leur calcul; mais nous avons découvert qu'on en doit d'importantes à l'appétit connaisseur et hardi du congrès de Vienne (1815), qui certainement y a mis la partie la plus durable de ses talents. (*Voir les Menus du Maître-d'Hôtel français*, de Carême.)

Toutes les productions animales sont matières à entrées : la viande de boucherie, les issues, les agneaux, le gibier, la volaille, les beaux poissons de mer et de rivière. Il y a différents genres et séries : il y a des entrées naturelles, masquées, grasses, maigres, de boucherie, de basse-cour, d'issues, de forêts, de plaines, de volières, de marais; les entrées comme les sautés, entrées fines, blanquettes, escalopes, de boudoirs, etc.

L'habitude n'est pas de servir une à une les entrées; ce serait pourtant une manière parfaite : elles perdent, en attendant sur le feu ou à côté, ou sur les boules, la partie la plus délicate de leur saveur; elles se sèchent sur les cendres et se refroidissent vite sur la table. Pour obvier à l'un de ces inconvénients, il faut renverser l'ordre et servir les *plats délicats* les premiers : ceux-là n'attendent pas ou sont perdus. Nous recommandons l'émincé de volaille fine aux truffes émincées en même temps, le vol-au-vent avec un assaisonnement de viandes délicates ou d'émincés de poisson. L'école, mais l'école irréfléchie,

[1] M. Plumerey en a décrit dix-huit cents dans son excellent livre, *le Principal de la Cuisine de Paris*. C'est un chef-d'œuvre : vérité, mesure, délicatesse, nouveauté, tout y est réuni.

conseille aux gourmets de manger de tout et de faire le tour de la table : ce conseil, nous ne le donnons pas ; il est beaucoup plus sage de s'arrêter à quelques mets.

Les mixtions judicieuses élèvent l'esprit ; bizarres, elles l'oblitèrent.

La table, à sept heures, n'a qu'un mouvement matériel et odontalgique, la conversation n'est pas commencée, cette conversation qui jette sur tout ses vives couleurs.

L'homme vit par les entrées ; l'existence s'y puise, et, après les fatigues et les maladies, elle s'y rallume ; le reste, dans un dîner raisonné, n'est que bordures élégantes, dentelles, enjolivements. Les premières entrées sont celles de la saison : manipulez-les finement dans l'intérêt des estomacs paresseux. L'entrée qui sustente une jeune femme ou de jolis enfants ne convient pas ou convient peu à un jeune homme et à un vieillard dont les préoccupations intellectuelles sont encore assez vives. Tenez bien compte de ces différences si vous voulez être hygiénique et délicat.

L'un des doux priviléges de la science, c'est de relever les convalescents.

L'homme qui s'ennuie et se blase est bien malade ; il se meurt même, car la vie c'est un goût vif et des impressions précises. Les entrées ravivent le pied de l'arbre et tous les canaux de sa sève. Carême nous explique, dans des pages pleines d'heureuses observations, comment le suc des viandes rétablit vite la pureté du sang.

Janvier possède toutes les entrées estimées, toutes les entrées splendides. Elles sont excellentes en *février,* encore soignées en *mars*; toutefois elles ont fait des pertes. Elles pâlissent en *avril* et renaissent en *mai.* Elles se relèvent sous les fines pluies de *juin* par des légumes délicats et des viandes tendres. En *juillet* les entrées sont toujours tendres, et plus variées et plus friandes. En *août* les terres de promission se dessinent devant vous. *Septembre* est encore jeune, et il est riche de gibier. *Octobre* offre ses fruits et ses viandes choisies. *Novembre,* ses perdreaux et d'admirables poulets. En *décembre* vous avez le plus beau ciel sur la tête et à vos pieds les joies du paradis !

Quatre entrées bien méditées et bien exécutées suffisent au dîner quand les convives sont gens de goût ; deux au déjeuner. Le matin vous les composerez de volailles, car les grosses viandes noires seraient capables d'abrutir pendant quelques heures les estomacs robustes et actifs. Faites souper (car un homme bien élevé ne soupe pas seul) avec des soles, des émincés de volailles aux vins chauds et vieux ; servez le champagne frappé et versez-le à petite dose depuis le commencement jusqu'à la fin de la collation. Le vin ordinaire de MM. Martel,

Brillat-Savarin, Récamier, Gastaldy, Corvisart, de Cussy et Grimod de La Reynière était le *vieux laffitte*. Servez sur des assiettes chaudes; servez à point, rapidement.

Quand un invité vous arrive tard, ne faites rien revenir de la cuisine : c'est une faute énorme, et vous ralentissez le service; vous n'avez qu'une chose à faire, c'est de le jeter dans le courant du dîner.

Ayez toujours présentes à l'esprit les tristes conséquences du courage gourmand dans un corps fatigué : Gastaldy, l'un des habiles médecins de l'empire, homme de tant d'esprit et d'estomac, meurt à table, en riant, en répétant un mot de verve que Corvisart venait de lancer; il expire un verre de champagne à la main. Un causeur spirituel, le médecin Moulin, tombe ainsi chez Grignon au milieu de ses confrères. Le grand aïeul de Grimod de La Reynière, homme spirituel et fermier-général, expire de la même manière, les lèvres humides d'aï et en riant aux éclats. — Le soir songez aux entrées que vous avez attaquées, et ayez toujours sous les yeux comme un vif avertissement la mort du maréchal Lauriston, mort de fraises, de glaces et d'Opéra. Nos pères étaient fort sages; ils n'étaient gais et expansifs que vers le matin; c'est le contraire de nos jours, le matin est le moment de la morosité[1].

ENTREMETS.

L'entremets est le service qu'on place entre les rôtis, les relevés et le dessert, aux confins du dîner; c'est sa partie travaillée, perdue peut-être, et logiquement inutile, celle qui précède les stériles assiettes du dessert. L'entremets et son dernier développement, le dessert, ne sont plus que deux superfluités presque fanées, alors même que ces petits services sont dus aux dames les plus soigneuses et les plus jolies. La raison en est simple : c'est qu'à ce point du dîner l'estomac n'en peut plus et cherche à planter l'étendard dans quelque morceau de ce vieux fromage qui a ces deux effets : « altérer le palais et désobstruer les tubes actifs. » En conséquence ne touchez à l'entremets que par pure courtoisie. Nous ne sachons d'ailleurs qu'un bon plat de cette espèce, le *soufflé*, en buvant du vin blanc de l'Er-

[1] *Encyclopédie des gens du monde.*

mitage; mais n'en mangez pas plus de deux cuillerées, que vous mouillez incontinent d'un verre de frontignan, de tonnerre ou de pacaret[1].

Les gelées de fruits, les cerises, par exemple, au vin de Madère, donnent un entremets très-fin. Quelques glaces au rhum et au vin fin sont de bonnes variétés d'entremets.

Toutefois, au dîner et vers sa fin, leur digestion est pleine de péril. L'amateur expérimenté et sage ne les recommande pas à ce moment-là.

Les entremets sucrés sont dans le dîner ces décorations légères, élégantes, nombreuses, qui surmontent les portes, entourent les glaces, occupent le milieu des papiers peints dans nos appartements. Ces décorations sont agréables et souvent de bon goût; mais il ne faut pas leur sacrifier trop d'argent; et à vrai dire ces modestes décors ne sont à leur place que dans de petits entresols, dans des appartements frais et délicats. L'entremets est cela, de petits ornements dans un grand dîner médité. M. de Cobentzel appelait l'entremets la *cuisine des soirées*, et cette qualification est assez juste.

On peut y trouver un excellent *second déjeuner* pour deux heures, lorsqu'on dîne à sept, ou le *souper*, si vous avez le confort de bons vins blancs, des vins éprouvés; mais soyez sûr ou ne servez rien!

Les entremets ainsi compris, et sous les réserves que nous venons de faire, nous recommandons particulièrement ceux de douceur et des végétaux de nos jardins, ensuite les pâtisseries délicates et légères de la *Maison Carême*, rue de la Paix; de *Félix*, passage des Panoramas; les petits gâteaux chauds aux confitures, les tartelettes sucrées croquantes, les meringues à la crème française, les punchs, les puddings, les gâteaux d'amandes, les génoises, les gâteaux fourrés, etc. Ajoutons, pour achever cette indication, le pâté froid, la galantine avec sa belle gelée, les œufs au jus avec un excellent consommé; mais en sait qu'une demi-minute les flétrit. Réflexion faite, je ne connais qu'un entremets hors de ligne, fondamental quoique bizarre: ce sont les *pommes de terre* sautées au beurre fin et brûlant, mariées immédiatement à des émincés de truffes cuites dans le vin du Rhin[2]. Nous devons cette association excellente, quoi qu'on ait dit d'elle, à

[1] Nous avons déjà dit que notre collaborateur est un peu exclusif, ce qu'en général notre ouvrage se pique d'être le moins possible. Mais que nous servirait de lui citer d'autres entremets passables? Il rirait à nos dépens avec ses amis les gourmands, et opposerait à notre *cuisine bourgeoise* les tables modèles de vingt grands seigneurs et les décisions non susceptibles d'appel de leurs officiers de bouche. (*Encyclopédie des gens du monde*, note du directeur, J.-H. Schnitzler.)

[2] Cette recette vous étonne; ne discutez pas, — essayez.

un de nos amis les plus graves, d'une haute position sociale, et par moment l'un des hommes les plus aimables que nous ayons le bonheur de connaître.

Carême a écrit que M. de Talleyrand avait fait servir dans les anciennes galeries des relations extérieures (en 1814) les plus beaux entremets qui aient jamais été exécutés; il ajoutait de vive voix, et je crois encore l'entendre, que « le prince était à la hauteur de tout ce qu'on peut faire de bien et d'habile. Il est et restera le maître de la science la plus délicate; c'est un Médicis, et le plus noble de tous. » Puis, changeant de sujet avec sa rapidité habituelle, il ajoutait : « Je veux encore, si vous faites de l'entremets un repas du soir, des salades bien trempées et du pâté froid, de la timbale de volailles [1]. »

La conversation vient brocher sur le tout; elle n'est même brillante qu'au premier moment de l'entremets, sous le jet croisé, pressé des vins vieux.

Le champagne est l'agent désordonné des entremets, le vin des fous. Nous ne le repoussons pas pour les jeunes gens des écoles, les sous-lieutenants, et même les lieutenants d'une banlieue, ni à petite dose pour les dames, dont il délie la langue; mais nous le repoussons pour les personnes qui pensent, dont le labeur est la méditation : il épuise, il énerve indignement toute intelligence active. Malheur à vous si les amis qui vous donnent à dîner en ont disputé le prix à quelque obscur fournisseur! malheur à vous, dîneur délicat, causeur distrait, quand ceux-ci ne doivent leurs caves qu'aux occasions, aux rabais! Vous êtes traqué, et votre estomac surpris ne va plus qu'à l'aventure [2].

[1] Voir le chapitre des Salades au *Traité de l'Office*, par notre ami, M. Étienne, ancien officier de l'ambassade d'Angleterre, de la maison de madame la princesse de Bagration.

[2] M. F. Fayot, *Encyclopédie des gens du monde*.

GLANES.

QUELQUES RECETTES ÉLÉGANTES. — BONS SOUVENIRS.

L'ORTOLAN.

L'ortolan n'est pas un gibier qu'il faut attendre pour le manger à point : il ne ressemble pas au faisan, qui n'est vraiment bon qu'au moment où il se décompose. L'ortolan tué le matin doit être mangé le soir, ou le lendemain au plus tard. Si cependant c'est en hiver, on pourra l'expédier au loin, en l'emballant dans une boîte remplie de millet ou de farine, comme c'est l'usage en Italie. L'illustre Chevet en reçoit, tous les ans, des caisses, qui lui sont envoyées de nos provinces méridionales [1]. On en mange à Paris ; ils sont bons, très-bons ; mais ils n'ont plus cette aimable fraîcheur, ce velouté qui fait les délices des gastronomes provençaux. C'est la même différence qui existe entre le beurre très-frais et celui de trois jours, entre un œuf qui vient d'être pondu et celui de la veille. Le vulgaire ne fait pas attention à ces demi-teintes ; mais le professeur les distingue parfaitement, et c'est à cela qu'on le reconnaît professeur [2].

Veillez à ce que le feu soit vif, clair et sans la moindre fumée.

Les chasseurs reconnaissent les oiseaux rôtis à la seule inspection du bec ; mais, comme tous les convives ne sont pas chasseurs, on doit servir l'ortolan avec sa queue ; ce timbre leur prouvera qu'ils man-

[1] La maison Chevet n'est pas seule en première ligne parmi celles qui reçoivent cet oiseau ; il est juste de citer l'hôtel des Américains, et M. Thiou, marchand de volailles, à l'entrée du Marché-Saint-Honoré ; et, à l'autre extrémité du même marché, Joret, successeur de M. Maillet, à la tête d'un des plus admirables magasins de fruiterie et comestibles de Paris. Il y a aussi, près du Marché-Saint-Honoré, rue d'Antin, une maison de ce genre qui ne le cède en rien aux autres sous le rapport de la verdure, des fruits, des conserves, volailles, gibiers, etc.

Les ortolans nous viennent aussi bien de Bruxelles que du midi.

[2] La distinction que le spirituel chasseur fait ici entre les ortolans qui se mangent à Paris peut être réfutée complétement par les faits. Les demi-teintes ne sont qu'une ingénieuse exagération d'amateur ; elles n'ont, bien entendu, rien de sérieux.

gent un ortolan. Chez les restaurateurs, il faut voir si cette queue tient au corps. J'en connais qui font manger des pigeons bizets en guise de bécasses, en adaptant une tête à long bec sur le cou de l'oiseau vulgaire [1].

Dans chaque animal, il existe une partie supérieure aux autres, gastronomiquement parlant : ainsi, le râble du lièvre est préférable aux cuisses ; chez l'ortolan et chez tous les oiseaux gras, le meilleur morceau est le croupion. Gardez-vous surtout de le sucer et de rejeter les os ; il faut tout mâcher : ces petits os tendres distillent goutte à goutte dans la bouche tous les sucs nourriciers dont ils sont imprégnés ; sans les os, le reste disparaîtrait comme du beurre ; vous n'auriez pas le temps de savourer avec méthode, et cette opération est nécessaire en gastronomie pratique.

Dès l'hors-d'œuvre jusqu'au rôt,
Le vrai gourmand ne dit mot ;
Il ne répond que par signe :
Son doigt demande et désigne.

On nous vante les vertus
Des Platón et des Titus ;
Le bon convive préfère
Celle qui fait qu'on digère.

En général, les prêtres qui, par-ci par-là, se privent de certains morceaux pendant certains jours ont plus de plaisir que nous dans les grandes occasions où ils lâchent les rênes à leur fougueux appétit. Ils sont connaisseurs : regardez-les, ils mangent posément, saintement ; jamais ils ne sont assez niais pour gaspiller le terrain de leur estomac. Ils savent toujours où se trouve le meilleur morceau de chaque pièce ; s'ils découpent, ils ont soin de se le réserver [2].

[1] Ce récit de M. Blaze est vif et spirituel ; on ne peut rien y reprendre sous le rapport de la chasse ; mais nous contestons que les oiseaux bien rôtis puissent être reconnus à leurs becs, rôtis et changés comme le reste.

[2] Toutes ces spirituelles pages de M. Élzéar Blaze sont détachées de ses excellents et piquants ouvrages sur la *chasse*, les premiers du genre aux yeux des chasseurs : *le Chasseur au chien d'arrêt*, *le Chasseur au chien courant*, *le Chasseur*.

Ces trois ouvrages, ou trois volumes, qui exposent si bien toutes les nécessités de la chasse, sont semés d'anecdotes charmantes que l'habile professeur en vénerie a puisées dans les souvenirs de sa vie d'officier ou de chasseur. Le premier de ces ouvrages est classique ; il est demandé de toutes les parties de l'Europe. *Le Chasseur au chien courant* est le livre spécialement destiné au monde fashionable. — M. Blaze a obtenu les plus fins suffrages, ceux des chasseurs qui l'étudient, qui l'imitent, et ceux des gourmets les plus aimables. « Le succès de ses traités ne pouvait être douteux, dit un de nos académiciens les

LE ROI DE CAILLES.

Gastronomiquement parlant, le roi de cailles est digne des plus nobles bouches; bien des gens le préfèrent au faisan, et quant à moi, je suis de ce nombre. Rien ne peut supporter la comparaison avec le salmis de râles de genêt assaisonné de truffes; c'est un mets digne d'un roi; que dis-je! c'est celui que l'on doit réserver pour ses meilleurs amis; on ne devrait le manger qu'à genoux.

Cet aimable oiseau figure fort bien rôti, bardé, couvert d'une feuille de vigne; on ne le vide pas; c'est le contraire dans notre école, on le vide : autrement l'oiseau serait amer; on enlève le gésier, et on a soin de placer des rôties sous lui, pour que rien ne se perde. Il ne doit pas être mangé trop frais, comme la caille ou le perdreau; trop avancé, comme le faisan et la bécasse; entre ces quatre bonnes choses, le râle de genêt doit tenir le juste milieu.

Un original disait un jour : « Nous devons rendre grâces à Dieu, car c'est sans doute pour nous qu'il a donné cet instinct voyageur à certains oiseaux. Il nous envoie tous les ans des cailles pour être rôties ou mises en papillotes; ce sont les seules bonnes manières de les manger. Quelques personnes les servent en salmis, en pâtés; c'est une faute grave, c'est un acte de la plus profonde ignorance. Le parfum de la caille se volatilise facilement; dès qu'elle est dans un liquide quelconque, l'arome n'existe plus; vous avez encore une chair délicate, mollette, onctueuse, mais ce n'est plus une caille. »

Cependant il est des circonstances où l'on peut se permettre de manger des cailles bouillies; c'est lorsque, dans une partie de chasse, on va dîner ou déjeuner dans quelque auberge de village, où l'on ne trouve que le pot-au-feu suivi de la classique omelette. C'est fort bon, sans doute, mais cela ne suffit point à votre appétit de chasseur. Vous n'avez pas le temps ni la patience de mettre vos perdreaux à la broche; d'ailleurs on n'a point sous la main tout ce qui serait nécessaire. Plumez et videz vos cailles, suspendez-les par une ficelle dans la marmite bouillante, laissez-les cuire pendant quatre ou cinq minutes, et servez chaud, vous aurez un assez bon plat. C'est peut-être celui qu'on peut faire en moins de temps[1].

Mais ceci n'est qu'une exception qui confirme la règle.

plus spirituels; car M. Blaze est accoutumé à viser juste! » — Nous remercions vivement M. Blaze pour toutes ces citations; nous les tenons de lui; elles ornent ce volume.

[1] Je relèverai ici encore une erreur légère; on ne fait pas bouillir les cailles; la finesse de leur suc serait perdue; on les fait braiser. En ne les laissant que quatre ou cinq minutes dans la marmite, elles ne seraient pas cuites; elles ne seraient que blanchies. Il y a ici quelque lacune.

LE LAPIN.

Le prieur des Chartreux de Bon-Pas siégeait un jour à un superbe festin que le vice légat d'Avignon donnait en son honneur. Il avait été convenu d'avance que tous les plats seraient maigres, car le prieur passait pour suivre rigoureusement les règles de son ordre. L'amphitryon servit un superbe poisson, qui séduisait également la vue et l'odorat ; on en offrit au prieur ; mais au moment qu'il allait attaquer avec sa fourchette, un frère lui dit tout bas à l'oreille :

« N'en mangez pas, mon père ; j'ai été, par hasard, à la cuisine, et j'ai vu... des choses qui font frémir. Cette sauce, que vous croyez faite avec des carottes et des oignons, est un coulis de lapin et de jambon[1].

— Mon frère, vous êtes trop bavard, et surtout trop curieux; que diable alliez-vous faire à la cuisine? ce n'est pas là votre place[2]. »

LE SANGLIER.

Quand on a mangé la chair de cet animal, la digestion n'est pas facile; il faut donc l'activer par une sauce piquante où le vinaigre doit dominer[3]. Pour manger le sanglier, il faut avoir un estomac pourvu de ces sucs digestifs, pleins de sève, actifs, brûlants, qui seuls, d'un homme vulgaire, peuvent faire un gourmand consommé. La hure du sanglier forme un bel entremets froid ; on la sert avec les défenses, avec les grès.

On mange le marcassin[4] à la broche, lardé d'un bout à l'autre, à

[1] Le coulis ou la sauce du lapin ne peut convenir qu'au lapin même. — Cette rédaction est très-spirituelle; mais culinairement elle a besoin d'être fixée.

[2] M. Blaze dit avant cela que l'origine des *lapins* se distingue facilement; — il aurait dû indiquer les signes qui permettent de les reconnaître. Ces signes là sont une découverte, et il serait bien gastronomique de les révéler. M. Blaze, chasseur si habile, si classique, me pardonnera de lui contester quelques explications culinaires. C'est la doctrine de ce volume qui me le commande.

[3] Le vinaigre est un de ces liquides qui rendent les digestions difficiles. — Le sanglier est mortifié dans le vinaigre; c'est là, en bonne cuisine, toute la part laissée au vinaigre. — La sauce piquante, avec du vinaigre, est une sauce condamnée. — Ces observations pourtant, si elles sont justes, sont bien peu de chose, et n'enlèvent rien au charme qui distingue tous ces récits dans l'ouvrage de M. Blaze. Seulement nous traitons le brillant chasseur comme il le mérite, c'est-à-dire comme un classique éminent; nous le commentons çà et là.

[4] Ce plat de rôt est bien difficile! — Comment le placer sur une table? La tête du sanglier n'est convenablement servie que par parties. — C'est la doctrine de notre bonne école.

l'exception de la tête. C'est un superbe plat de rôt, qui figure très-bien au milieu de la table. Athénée parle d'un marcassin à demi bouilli, à demi rôti, préparé par un cuisinier qui avait eu l'art de le vider et de le farcir sans l'éventrer. Il avait fait un petit trou sous une épaule, par où les entrailles étaient sorties; l'animal, lavé en dedans avec du vin, fut ensuite farci par la gueule.

ENCORE L'ORTOLAN.

Les anciens faisaient grand cas de l'ortolan; ils l'engraissaient en volière, ainsi que les grives, les merles et beaucoup d'autres oiseaux; cela prouve qu'ils avaient bon goût.

Une fois l'ortolan mort, ne le plumez qu'au moment de le mettre à la broche [1]. Ceci est une règle générale applicable à tous les oiseaux. Il existe une différence fort grande entre un ortolan, une perdrix, une dinde, plumés tout chauds ou bien au moment d'être mangés. Quand la vie cesse, dit-on, les plumes absorbent une grande quantité de suc, qu'elles dégorgent peu à peu; si vous les ôtiez, vous enleveriez la quintessence de la bête.

C'est Brillat-Savarin, le spirituel gastronome, l'écrivain charmant, qui, le premier, a donné cette recette; mais les raisons qu'il donne de ce phénomène sont loin d'être concluantes pour moi. Rien ne me prouve que les plumes absorbent le suc, et qu'ensuite elles le dégorgent; c'est une théorie spécieuse, spirituelle; mais c'est une théorie qu'aucun fait ne peut appuyer.

Pourquoi donc, me direz-vous, l'oiseau plumé, quand il vient d'être tué, est-il moins bon que si on le plumait au moment de le mettre à la broche? Parce que, chez l'oiseau plumé, pendu tout nu dans le garde-manger, exposé à l'air, pendant un temps plus ou moins long, l'évaporation des parties volatiles est plus prompte, et par conséquent plus abondante. L'oiseau se dessèche, et, dans le cas contraire, les plumes s'opposent à l'évaporation. Si vous voulez des preuves, en voici : mettez une orange, un citron sur cette tablette exposée à l'air; au bout de quinze jours, l'écorce sera sèche et ridée; mais l'intérieur ruissellera de jus. Si vous aviez dépouillé ces fruits de leur enveloppe avant de les poser sur la tablette, le jus se serait évaporé : c'est ce qui arrive à l'oiseau plumé.

[1] Je prends aussi la liberté de ne pas accepter cette opinion. On ne laisse à l'oiseau tué que le plumage de ses ailes. Si les plumes n'étaient retirées qu'au dernier moment et enflées, n'enlèveraient-elles pas à la chair sa graisse la plus délicate?

Mettez vos ortolans à la broche[1], en les séparant par de petits morceaux de lard d'un pouce carré. Placez-les devant un feu vif, clair et sans fumée. Pendant qu'ils tourneront sur leur axe, ayez soin de les saupoudrer avec de la chapelure de pain fort menue. Il est indispensable de passer cette chapelure au four avant de la piler dans le mortier. Ceci empêchera le jus de couler et formera, sur le corps de ces estimables oiseaux, une croûte légère de couleur dorée et d'un goût exquis.

Voici une recette nouvelle :

« Nous prenons, c'est-à-dire, vous prenez une truffe d'une dimension... à peu près, la plus grosse qu'on pourra trouver...; vous l'évidez comme il faut, et y placez l'ortolan enveloppé d'une double barde de jambon cru... légèrement humectée d'un coulis d'anchois... ; il y en a qui mettent des sardines... mais c'est une erreur, et une erreur des plus grossières qu'on puisse faire en cuisine. Vous garnissez vos truffes d'une farce composée de foie gras et de moelle de bœuf, pour entretenir un onctueux et prévenir le desséchement ; feu modéré dessus et dessous ; vous faites usage du four de campagne pour donner la couleur... et... vous servez chaud[2]. »

LA PERDRIX.

Un aimable philosophe, M. Antony Deschamps, me fit un jour cette question :

— Croyez-vous qu'il soit permis à l'homme de tuer une perdrix?

— Certainement, lui dis-je ; quand l'homme est muni d'un port d'armes, que la chasse est ouverte, et qu'il est sur des terres où son droit de chasse ne peut être contesté par personne.

— Vous ne me comprenez pas : je vous demande si vous pensez que l'homme, réunissant d'ailleurs les trois conditions indiquées, ait le droit de tuer une perdrix, créature de Dieu ?

— Oui, sans doute, mais à condition qu'il la mangera.

— Vous croyez donc qu'on peut manger une perdrix?

— Certainement, quand elle est cuite à point.

[1] Les ortolans à la broche, etc., mais c'est là de la charcuterie. Ce procédé ne rend-il pas l'oiseau amer? La chapelure ne s'emploie plus dans l'espèce, mais des mies séchées au four, des croûtes, etc. — Au reste, cette manière d'empêcher la perte d'une partie des sucs me semble erronée. J'aime beaucoup mieux la manière anglaise : rôtir simplement à un feu bien calculé. Vient-elle des Romains en droite ligne ou de l'observation pratique? C'est ce que je ne sais pas.

[2] Fiction, pure fiction, savant chasseur! car la truffe serait en bouillie que l'ortolan serait encore cru; d'ailleurs où trouver des truffes dans lesquelles des ortolans pourraient être ensevelis ? Cette recette gastronomique ne convient, en vérité, qu'à la charmante pièce de M. Scribe.

— Pythagore... l'abbé de Saint-Pierre...

— Disent le contraire, je le sais; tant pis pour eux, nous devons les plaindre. Écoutez-moi. Je pose ce dilemme : ou nous devons manger les perdrix, ou les perdrix doivent nous manger; voilà toute la question, vous ne pouvez pas en sortir. Or, elles font par an quinze à vingt petits; restez dix années sans en tuer, et leur nombre égalera celui des guêpes et des moucherons; alors plus de blé, plus d'avoine, plus de raisins. *Ergò*, mangeons des perdrix, puisqu'il nous faut des chevaux; mangeons des perdrix, puisque nous aimons le vin de Bourgogne; et par la seule raison que nous ne pouvons nous passer de pain, mangeons des perdrix.

Ce droit de manger des perdrix vient de Dieu lui-même, qui, lors de la création, dit au premier homme, Adam, notre grand-père à tous, et puis à Noé : « Vous serez maîtres de tous les animaux[1], » *manui vestræ traditi sunt*, ce qui signifie que les animaux sont livrés à votre main, nécessairement pour que la main les porte à la bouche. Ainsi mangez de tout ce qui vous paraîtra bon. L'homme n'est pas fait pour brouter l'herbe, ses dents le prouvent. Pythagore, l'abbé de Saint-Pierre étaient de fort honnêtes gens, mais ils n'entendaient rien à la cuisine; laissez-les dire et mangez toujours; d'ailleurs il est positif que si l'on écoutait tout le monde on ne mangerait personne.

Du moment que votre chien vous a vu couvert d'une blouse, qu'il a flairé les guêtres, il a prévu les grands événements de la journée. Voyez, examinez, la joie brille dans ses yeux, il jappe, il crie, il se roule, le sable vole sous ses pattes; semblable au cheval de bataille entendant le son de la trompette, rien n'égale son impatience. Cette vue est un premier plaisir, votre chien serait malade si vous ne partiez pas; partons.

L'heure la plus favorable pour entrer en chasse est celle où la rosée disparaît. Les troupeaux sont à l'étable, ils n'ont point encore effrayé le gibier, les voies de la nuit sont plus fraîches, et les chiens rencontrent mieux. Si vous allez en voiture, que votre fusil soit toujours déchargé; quand il s'agit d'armes à feu, ce n'est pas trop de mille précautions.

[1] *Præsit piscibus maris et volatilibus cœli et bestiis, universæque terræ, omnique reptili quod movetur in terra.*

(Genèse, chap. V, v. 26.)

Et terror vester ac tremor sit super cuncta animalia terræ, et super omnes volucres cœli. Cum universis quæ moventur super terram, omnes pisces maris manui vestræ traditi sunt.

(Genèse, chap. IX, v. 2.)

LES RALES.

Je me baignais dans la Marne, Flore était avec moi ; suivant son habitude, elle cherchait : un chien cherche toujours. Tout à coup elle tombe en arrêt dans des roseaux qui bordent une île : je m'approche et je vois... le plus joli spectacle que la nature puisse offrir aux yeux d'un homme.

Figurez-vous un petit bateau, fort bien fait, amarré près du rivage ; la corde le retient, l'eau ne peut lui donner qu'un léger balancement : dans ce bateau, placez une jeune mère de famille entourée de jolis enfants : voilà ce que je vis dans des proportions infiniment réduites.

Le bateau, construit avec des feuilles de roseaux artistement tressées, avait une charpente solide. Attaché par la poupe à la tige tremblante d'un arbuste, le câble qui le retenait présentait autant de garantie à la nacelle en miniature que ceux qu'on fabrique à Toulon pour les vaisseaux de haut-bord. Les pluies pouvaient gonfler la rivière, la sécheresse pouvait la faire baisser, sans que le bateau pût s'en ressentir. Il devait monter, descendre, l'eau devait servir pour le tenir à flot sans lui nuire. Au milieu de cette jolie embarcation, une mère couvait ses petits, elle tremblait déjà devant Flore : mon arrivée augmenta sa terreur ; mais, ferme à son poste, la tendresse maternelle eut le dessus. J'admirai ce tableau ravissant. Je pris Flore dans mes bras, je l'enlevai doucement en arrière, et la pauvre mère fut délivrée de notre présence.

Quand on songe que cette nacelle tressée avec des roseaux, attachée au rivage, garnie de mousse, de plumes, de crins, avait été faite par un petit bec et deux pattes ; quand on songe au travail pour couper les roseaux, les entrelacer, faire des nœuds, à de si petits moyens pour un si joli résultat, on n'a plus rien à dire : il faut admirer et se taire.

Tous les râles fournissent aux cuisiniers une matière première délicate et de haute saveur. Préparés à la casserole, leur arome se développe mieux ; la broche les dessèche trop souvent. Je conseillerai toujours aux amateurs de les manger en salmis, assaisonnés aux truffes ou bien aux champignons. Cependant, si l'on veut les rôtir, ils sont excellents, mais il faudra l'œil du maître pour les surveiller.

LES ALOUETTES.

Prenez une ou deux douzaines d'alouettes, cela dépend du nombre de vos convives. Plumez-les (vos alouettes, et non pas vos convives),

videz-les, flambez-les. Ensuite vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre, et vous les ferez cuire à moitié. Quand ce sera fini, retirez vos oiseaux du feu pour les égoutter. Otez les gésiers, que vous jetterez; pilez tout le reste ensemble en y ajoutant quelques foies de volaille, ou des foies gras et quelques truffes; faites-en une farce bien fine, que vous assaisonnerez convenablement avec sel, poivre, muscades, etc.; bourrez l'abdomen de vos alouettes avec cette farce [1]. Garnissez-en le fond d'un plat d'argent; enterrez-y vos oiseaux de manière qu'on les aperçoive à peine, et couvrez-les d'une barde de lard et d'un papier beurré. Mettez votre plat sur les cendres chaudes; placez un four de campagne au-dessus, et laissez cuire pendant une demi-heure. Au moment de servir, ôtez le papier et le lard, égouttez le plat, saupoudrez-le de chapelure bien fine, et soyez tranquille sur les résultats.

Ce mets divin peut se manger avec une sauce quelconque [2]; je m'en suis régalé souvent avec de la gelée de groseille, en avalant, à chaque fois, une demi-bouchée de l'un et de l'autre.

LA BÉCASSE.

La bécasse est un excellent gibier lorsqu'elle est grasse; elle est toujours meilleure pendant les gelées; on ne la vide jamais. En pilant [3] des bécasses dans un mortier, on fait une purée délicieuse; si l'on met sur cette purée des ailes de perdrix piquées, on obtient le plus haut résultat de la science culinaire. Autrefois, quand les dieux descendaient sur la terre, ils ne se nourrissaient pas autrement. Il ne faut point manger la bécasse trop tôt, son arome ne serait pas assez développé, vous auriez une chair sans goût et sans saveur; apprêtée en salmis, son parfum se marie très-bien avec celui des truffes. Mise en broche avec une cuirasse de lard, elle doit être surveillée par l'œil du

[1] Les alouettes ne peuvent être remplies que lorsqu'elles sont crues. Il y a ici encore quelque transposition.

[2] C'est là, je le crains, une nouvelle recette de charcuterie! — Les alouettes, ce morceau exquis, sont traitées ici sans façon; les estomacs faibles, malades, sont plus justes.

Si cela se faisait ainsi, l'alouette serait cuite bien avant le lard. Je d manderai humblement au savant amateur si un rô.i délicat peut s'assimiler raisonnablement à une sauce quelconque? Toutes les sauces sont propres, spéciales, méditées. — Une sauce quelconque, c'est une sauce cosaque, tudesque. C'est ainsi que, dans une traduction récente d'un Traité de Carême en Allemagne, on a traduit le mot pointe de vinaigre par le mot pinte de vinaigre.

[3] On ne pile pas la bécasse entière; on enlève ses filets, puis on les écrase, et ceci donne le coulis de bécasse.

chasseur ; une bécasse trop cuite ne vaut rien. Maïs une bécasse cuite à point, placée sur sa rôtie dorée et onctueuse, est un des morceaux les plus délicats, les plus savoureux qu'un galant homme puisse manger ; et lorsqu'il a la précaution de l'arroser d'excellent vin de Bourgogne, il peut se flatter d'être un excellent logicien.

Un président du tribunal d'Avignon avait dîné chez le préfet. En sa double qualité de gourmand distingué, de chasseur intrépide, il officiait toujours en conscience. Après avoir pris sa tasse de café pour faciliter la digestion, il en était à son troisième petit verre, pour faciliter le passage du café, lorsque son amphitryon l'aborde et lui demande s'il a bien dîné. — Mais... oui... — Cette réponse semble accompagnée de restrictions. — J'ai assez bien dîné. — Assez bien ne signifie pas bien. — Si, si, j'ai bien dîné. — Je vous devine, monsieur le président, vous regrettez ces deux belles bécasses qui n'ont pas été découpées. — Ma foi, j'en aurais bien mangé ma part. — Attendez un instant, on va vous les servir. — Après le café... après la liqueur... c'est impossible. — Rien n'est impossible aux estomacs comme le vôtre.

Le préfet donna l'ordre : une petite table est dressée dans le cabinet voisin, on sert les deux bécasses, et le bienheureux président les mange.

Ce respectable magistrat disait un jour : — Nous venons de manger un superbe dinde, il était excellent, bourré de truffes jusqu'au bec, tendre, délicat, parfumé ; nous n'avons laissé que les os. — Combien étiez-vous ? — Nous étions deux. — Deux ! — Oui, le dinde et moi.

E. Blaze.

RECETTES D'ÉLITE.

QUELQUES RECETTES SUPÉRIEURES POUR ASSAISONNER LES TRUFFES ET LES CHAMPIGNONS.

C'est un sujet bien riche ! Les appréciations que ces recettes contiennent, toutes tirées d'expériences faites par des hommes habiles, me semblent incontestables. Ceci n'est pas théorique, mais pratique, et les fragments si précieux que nous réunissons ici au nom des auteurs, nos amis, auront assez de précision, nous l'espérons du moins, pour mettre sur la voie les praticiens et les amateurs éclairés ; une dame peut être fa-

cilement initiée. Ce chapitre d'ailleurs est aussi de l'histoire ; s'il n'avait pas à obéir aux lois voulues dans ce volume d'un récit rapide, chaque opinion aurait sa preuve : nous aimons mieux renvoyer aux sources, aux excellents ouvrages de Carême et de Plumerey. Critique tout simplement, nous disons ici et vite ce qui peut être énoncé dans un cours fait avec quelques lambeaux de l'expérience des plus habiles.

TRUFFES DU PIÉMONT A LA ROSSINI. — RECETTE DU PRINCE DE TALLEYRAND.

Vous émincez finement des truffes du Piémont. Vous mettez ensuite dans un saladier de l'huile d'Aix, de la moutarde fine, du vinaigre, un peu de jus de citron, du poivre et du sel. Vous battez ces ingrédients jusqu'à parfaite combinaison, et vous y mêlez vos truffes. Cette espèce de salade, d'un goût très-appétissant, a enlevé tous les suffrages à la table de M. le baron de Rothschild; et c'est le célèbre Rossini qui l'avait préparée.

On peut servir de même nos truffes noires, en ajoutant à cet assaisonnement deux jaunes d'œufs et une pointe d'ail, afin de leur donner le goût et le moelleux des truffes du Piémont. C'est à peu près la sauce provençale décrite par M. Carême ; mais il faut que ses éléments soient combinés de manière qu'aucun ne prédomine.

On a beaucoup parlé dans le monde friand d'un certain ragoût de truffes *à la Périgord*. Ne pourriez-vous pas nous en faire connaître les ingrédients? Tout ce que je peux vous dire, c'est que ce fameux ragoût était une espèce de composition magique qui faisait parler les muets. Mais personne, je crois, n'en connaît la recette ; le prince de Talleyrand l'a emportée avec lui dans la tombe. Quelle perte pour nos ministres !

DE PLUSIEURS ASSERTIONS A PROPOS DES TRUFFES.

La truffe tient le premier rang parmi les cryptogames alimentaires. L'oronge, ce champignon des rois, *fungus cæsareus*, comme l'appelaient nos vieux botanistes, ne vient qu'après elle. — Au lieu d'être indigeste, comme on l'a répété, elle favorise au contraire les fonctions de l'estomac, accroît sa faculté digestive par ses molécules légèrement excitantes, — pourvu qu'on en use avec modération. — Elle nourrit, restaure, réchauffe les tempéraments froids. — Les viandes, les légumes, le poisson et autres aliments sont plus légers lorsqu'ils sont assaisonnés de truffes. Il s'est pourtant trouvé quelques auteurs dont le palais n'a jamais pu apprendre à savourer ces délicieux tubercules,

qui leur ont reproché de troubler la digestion, de causer l'insomnie, de disposer à l'apoplexie, aux maladies nerveuses. — Nous avons interrogé un assez grand nombre d'amateurs de truffes, les uns vieux, les autres encore jeunes; ils ont tous, d'un commun accord, célébré leur action bienfaisante. — L'un d'eux, d'un âge moyen, homme très-spirituel et d'un caractère aimable comme les vrais gastronomes, me disait il y a peu de jours : « Quand je mange des truffes, je deviens plus vif, plus gai, plus dispos ; j'éprouve intérieurement, surtout dans mes veines, une chaleur douce, voluptueuse, qui ne tarde pas à se communiquer à ma tête. Mes idées sont plus nettes et plus faciles. Je fais sur-le-champ, si cela me convient, des vers pour des poètes riches ; — je compose des discours pour quelques savants, pour des députés paresseux ; puis je m'endors. Ma digestion se fait sans trouble, mon sommeil est calme ; mais ce qu'on a dit de certaines vertus des truffes est pour moi de l'histoire ancienne. »

Au reste, qui ne connaît la truffe et son incomparable parfum ? Est-il une production naturelle plus renommée chez les peuples anciens et modernes ? Les Romains l'aimaient avec passion, et ils allaient la demander à l'Afrique. « Libyen, dételle tes bœufs, s'écriait Allédius, et garde tes moissons, pourvu que tu nous envoies des truffes. »

... Tibi habe frumentum, Alledius inquit,
O Libye ! disjunge boves, dum tubera mittas.
JUV., sat. V.

La truffe règne aujourd'hui en souveraine, non plus dans les petits soupers, mais bien dans les banquets, dans les dîners ministériels. Elle remonte le ressort des organes, ranime le sang engourdi, donne du courage, de l'esprit même... Que de résistances vaincues, de doutes éclaircis par un excellent ragoût de truffes ! qui pourrait résister au pouvoir de cette composition, qui charme le goût, enivre l'odorat ? Hommage à la truffe du Périgord ! — comme son arome enchanteur caresse, flatte, réjouit les houppes nerveuses du palais ! Voyez-vous ce magistrat gourmand [1] savourant avec délice les molécules parfumées des truffes de Sarlat ? on dirait qu'il est assis à la table des dieux. — Ses yeux brillants de plaisir expriment l'ineffable impression du gaster, et ce contentement intérieur, présage certain d'une heureuse digestion !

— Mais, nous dira quelqu'un, les médecins ont condamné l'usage des truffes. — Oui. Mais ils ont aussi proscrit le thé, le café. Pour quelques hommes de mauvais goût et d'un esprit chagrin, que de friands, que de gourmets parmi les disciples d'Esculape ! Leurs noms se pressent depuis Barthez jusqu'à Broussais. Ici, tout le monde est

[1] Brillat-Savarin.

d'accord, tous les systèmes se modifient, et toutes les sectes, également friandes, se rapprochent. Bienfaisante gastronomie, voilà de tes miracles! tu persuades, tu inspires, et, lorsque tu le veux, les médecins, assis autour d'une table chargée de mets succulents, deviennent tous éclectiques!

La truffe embellit tout ce qu'elle touche. — Sans parler des mets les plus fins, auxquels elle prête un nouveau charme, les substances les plus simples, les plus communes, imprégnées de son arome, peuvent paraître avec succès sur les tables les plus délicates.

NOUVELLES GLANES.

OPINIONS DIVERSES.

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE.

On lave plusieurs fois les truffes dans l'eau tiède, on les brosse et on les met dans une casserole foncée de bardes de lard, avec du sel, une feuille de laurier et une bouteille de vin de Champagne. On couvre hermétiquement la casserole, on fait bouillir une demi-heure, et on sert les truffes sous une serviette.

M. le baron Thiry veut qu'on substitue au champagne du vin de Collioure, et M. Bignon, du madère ou du xérès. On peut mettre d'accord ces deux gastronomes d'un goût délicat et d'une expérience consommée: c'est d'employer tour à tour le xérès, le madère et le collioure. Les truffes acquièrent ainsi une propriété excitante très-marquée.

Lorsqu'on veut conserver aux truffes leur saveur naturelle et sans mélange, on les enveloppe une à une dans du papier beurré, et on les fait cuire à la vapeur de l'eau bouillante.

TRUFFES A L'ITALIENNE.

On choisit des truffes moyennes qu'on coupe par lames, et qu'on met dans une casserole avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, des échalottes et de l'ail hachés. On les laisse ainsi mariner pendant quelques instants sur la cendre chaude, puis on les fait cuire sur un

feu doux, et on ajoute, avant de les servir, le jus d'un citron. Quelques amateurs les trouvent plus délicates lorsqu'on les mouille avec du vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite ; mais alors il faut dégraisser la sauce avant de servir.

Le champignon de couche ne dépare point ce ragoût de truffes. Vous pouvez en croire des amateurs distingués, ceux des anciens rédacteurs de la *Revue médicale* qui sont encore de ce monde. « M. Roques, disait M. le docteur Bousquet, aime l'alliance des truffes avec les champignons ; voyez comme il en parle ! — Et vous, monsieur Bousquet, vous dont le goût est si fin, n'aimez-vous pas cette combinaison ? — Oh ! je crois vous voir encore aux dîners trimestriels de la *Revue médicale*, où vous donniez l'exemple à vos savants collaborateurs, MM. Bérard, Rouzet, Dupau, Antoine Miquel, Bourdon, Chomel, Andral, Ribes, Itard, Desalle, etc. Eh ! pourquoi ne pas nommer les autres convives ? Là aussi figuraient à merveille, et M. Pariset, secrétaire perpétuel de l'Académie de médecine, et M. Cayol, habile professeur de clinique, brutalement arraché, en 1830, à ses fonctions qu'il remplissait avec autant de zèle que de talent ; et M. Lisfranc, rival de Dupuytren ; et M. Larrey, le grand chirurgien des armées impériales. Quelles charmantes réunions d'hommes expérimentés, spirituels et friands !

TRUFFES A LA PIÉMONTAISE.

On fait mariner les truffes dans l'huile ; on les coupe par lames très-minces, et on dispose un lit de ces truffes émincées sur un plat d'argent avec de l'huile, du sel, du gros poivre et du fromage de Parmesan râpé. Après avoir fait ainsi plusieurs couches, on met le plat sur la cendre chaude et sous le four de campagne. Un quart d'heure suffit pour leur cuisson.

CHEFS-D'OEUVRE DE M. DE CUSSY.

POULARDE AUX TRUFFES. — RECETTE DU MARQUIS DE CUSSY.

« Vous disposez vos truffes ; vous les passez dans du lard râpé, assaisonné de sel, poivre, quatre épices, et un tant soit peu d'ail. Vous laissez mijoter les truffes pendant vingt minutes, puis vous les introduisez dans l'intérieur de la poularde que vous venez de sacrifier et de vider. Vous la pendez dans un garde-manger frais, et, après l'avoir plumée et flambée, vous remplacez les premières truffes par des truffes nouvelles pareillement préparées et disposées.

» Ce procédé, que nous avons déjà conseillé à quelques artistes, dit M. de Cussy, est fondé en physique. Faites donc bien attention qu'en ne plumant pas l'animal tous les pores restent fermés. Il n'y a point d'évaporation : les truffes chaudes se combinent avec les chairs palpitantes, et l'infiltration de leur parfum est plus active, plus intime, plus universelle. Mais dans cette combinaison les truffes perdent ce qu'elles donnent; dès lors nous avons pensé (*et cette idée est nôtre, absolument nôtre*) qu'il fallait les remplacer par d'antres truffes vierges. Nous engageons à faire l'essai de cette recette. » (*Inédit* par M. de Cussy.)

Les gourmands d'Athènes ou de Rome auraient décerné à M. de Cussy au moins une couronne pour cette belle invention. En France on est ingrat. Quelques amateurs seulement ont tressailli de joie en recueillant cette précieuse découverte. Nous avons communiqué la recette de M. de Cussy à un gastronome, qui s'est empressé d'en faire l'épreuve.

« Mais c'est une chose admirable, nous a-t-il dit, qu'une poularde de la Bresse ainsi parfumée. Je n'ai rien mangé de ma vie si délicieux, et je me suis enfermé pour me livrer à cette expérience avec tout le recueillement dont je suis capable. Savez-vous que M. de Cussy a eu là une belle inspiration? Oh! je le sens bien, les bonnes pensées viennent de l'estomac. N'êtes-vous pas de mon avis? — Oui, si, pendant une heureuse digestion, vous pensez à l'homme privé du nécessaire, si vous vous empressez de le secourir. »

Mangeons la fine poularde en famille, avec quelques amis, ou bien dans une de ces réunions charmantes dont Paris offre le modèle.

La table est servie [1]. Un médecin habile, savant, expérimenté, et une femme remplie d'esprit et de grâce en font les honneurs. Voyez-vous cette belle poularde de La Flèche, embaumée des parfums du Périgord, parfums beaucoup plus suaves que ceux de l'Arabie? Et ce ragoût de petits champignons, paré de croûtons d'un jaune d'or! Et ce magnifique turbot! Et ce plumpudding aux formes attrayantes, pétri par la main délicate de la maîtresse de la maison; mets délicieux qui va mettre le comble à la joie des convives! Les connaissez-vous? Ce sont des hommes de mérite, des avocats, des médecins, des savants, des littérateurs distingués. Observez bien leur physionomie, leur belle attitude. — M. de Beauregard admire, M. Fayot sourit, M. Gaubert flaire, M. Miquel se recueille, M. Jomard fait un mouvement académique, M. Crémieux se tait, mais son œil est éloquent; et ce bon docteur du bois de Boulogne, ce savant sans faste, oublie

[1] Chez M. le docteur Ségalas.

ses pauvres pieds-bots, qu'il croit transportés dans les îles Fortunées[1].

TIMBALE DE FILETS DE POULARDE AUX TRUFFES. — LE CONSEILLER D'ÉTAT.

C'est une pièce froide d'un goût exquis; vous en trouverez la recette dans les ouvrages de Carême. Les médecins, les littérateurs, les hommes friands qu'affectionnait ce célèbre artiste, recevaient pour étrennes, le premier jour de l'an, une timbale truffée dont le parfum se répandait dans tout le voisinage. Ceux qui allaient visiter ce jour-là M. Frédéric Fayot, M. Broussais ou M. Gaubert, disaient en entrant: Quelle odeur suave! comme on sent la truffe!

Et moi aussi, j'ai eu les honneurs de la timbale. Carême écoutait avec plaisir mes observations sur l'hygiène alimentaire. Il me demandait des conseils sur une maladie grave qui devait le conduire au tombeau, malgré les habiles soins de MM. Broussais et Gaubert. Après cet entretien amical, l'espoir renaissait dans son âme, il se sentait soulagé; et la superbe timbale, préparée artistement par M. Allans ou M. Magonty, ses collègues, venait me trouver rue Montaigne. — Mes amis s'en souviennent, car je n'aimais pas à la manger seul.

Cette espèce de galantine aux truffes se fait encore avec des filets de lapereau, de perdreau, de faisan, de bécasse, etc. Vous pouvez en demander la recette à M. Jay, habile artiste qui a fait pendant plusieurs années les délices de la ville de Rouen. Mais prenez garde à la galantine truffée, si vous avez l'estomac échauffé, douloureux; si vous passez les nuits au jeu ou dans les salons politiques.

« Vous avez bien raison, me dit un conseiller d'État. Jadis je ne pouvais digérer qu'un peu de poulet, quelques légers potages. Si je voulais risquer quelques lames de truffes, de ces truffes de Périgueux que j'ai appris à savourer dès mon enfance, je passais la nuit dans une agitation extrême. — Le lièvre me faisait rêver, le vin de l'Ermitage m'irritait l'estomac et le cerveau, faisait vibrer mes nerfs, et je n'éprouvais un peu de calme que dans un bain prolongé pendant plusieurs heures. Mais depuis que j'ai dit adieu aux places, ma santé s'est raffermie; je mange, je digère. »

POUDRE FRIANDE. — RÉUNION GASTRONOMIQUE.

Vous prenez parties égales de mousserons, de morilles, de ceps, de champignons de couche et de truffes; vous les coupez par frag-

[1] M. le docteur Vincent Duval, directeur du traitement orthopédique dans les hôpitaux de Paris, chirurgien profond et sûr, et le plus aimable des hommes.

ments, et vous les faites sécher au soleil ou dans un four. Vous pilez ensuite le tout dans un mortier et vous le passez au tamis.

Cette poudre donnera aux aliments un parfum et un goût admirables, si vous la conservez dans un vase de porcelaine ou dans une boîte hermétiquement fermée.

On la mêle avec les champignons frais, avec les salmis de bécasses, de perdreaux, de grives, de mauviettes, avec le turbot, la morue, la truite, enfin toutes sortes de légumes et de ragoûts.

Dans une réunion d'hommes de lettres et de médecins, présidée par M. le marquis de Cussy, la plupart des convives ne savaient ce qu'on avait mis dans les différents mets qui leur étaient offerts; mais chacun disait à son tour : C'est excellent, c'est délicieux. Les convives étaient au nombre de sept : MM. de Cussy, Jacques Coste, Jules Janin, Loève-Veimars, Frédéric Fayot, Jules Guérin et moi. Voici le menu de ce petit festin : un potage aux carottes nouvelles; un filet de bœuf sur une purée de champignons parfumée avec la poudre friande; un pâté chaud plein d'écrevisses, de filets de volaille, de crêtes et rognons de coq, exhalant le même parfum : un magnifique turbot, choisi par M. de Cussy lui-même au premier cri de la marée, et cuit dans un court-bouillon, avec une sauce également aromatisée et servie à part; une poularde fine du Mans, farcie de truffes de Périgueux; une timbale de bécasses de Saint-Mihiel; enfin une crème à la vanille, et quelques petits plats de dessert.

Le choix des vins était soumis au goût des convives. Ainsi M. Jacques Coste, fidèle Bordelais, buvait du vin de Médoc et trinquait avec M. le docteur Jules Guérin, M. Fayot et M. Loève-Veimars, dont l'estomac un peu affaibli réclamait un vin tonique sans être irritant. M. Jules Janin s'était hautement prononcé pour le champagne frappé de glace (c'est son vin de prédilection); il en buvait depuis le potage, et il a voulu le continuer jusqu'au dessert. M. de Cussy s'écriait de temps en temps : « Messieurs! point de système exclusif; ce sont les doctrines exclusives qui ont perdu les philosophes et la politique. Faites comme moi, buvez alternativement du château-margaux, du chambertin et du champagne. L'amphitryon nous a promis un flacon de vin de Constance... »

Le lendemain, tous les convives étaient bien portants. Je ne sais s'ils ont conservé le souvenir de cette journée; je ne l'oublierai de ma vie.

TRUITE SAUMONÉE AUX TRUFFES. — LA FEMME FRIANDE.

Après avoir écaillé et vidé une belle truite, vous introduisez dans son corps du beurre frais manié de fines herbes. Vous la faites ma-

riner, puis griller, et vous la servez sur un ragoût de truffes assaisonné suivant les règles de l'art. C'est le plat de prédilection de la femme friande.

Elle n'est ni jeune ni vieille, ni grande ni petite. Ses lèvres vermeilles, un peu épaisses, légèrement entr'ouvertes, laissent voir des dents bien rangées et d'un blanc d'ivoire. — Voyez la fraîcheur de son teint, la rondeur de sa taille, son aimable sourire. Elle parle, écoutez. Comme elle est heureuse à table ! comme son œil étincelle de plaisir, à l'aspect de tous ces petits plats habilement dressés ! — Elle mange avec intelligence. Elle se réserve pour l'entremets et le dessert. — Voici une truite du plus bel incarnat reposant sur des lames de truffes d'un noir d'ébène ; là une de ces jolies primeurs de l'année, un plat de petits pois simplement assaisonnés avec du beurre de Normandie ; — ici un fromage à la crème fourni par une honnête fermière. Quel ravissant mélange de couleurs !

La femme friande savoure ces mets délicats avec d'autant plus de plaisir qu'elle a su d'abord modérer l'élan de son appétit. Et ces gâteaux d'une forme séduisante, enfantés par le petit four, faudra-t-il y renoncer ? Non. Mais elle pense au lendemain, elle dit à son estomac : C'est assez pour aujourd'hui. — Voulez-vous prolonger vos jouissances, prenez pour guide la femme friande.

Le cardinal de Belloy, presque aussi friand que la femme friande, mangeait ordinairement deux fois par semaine, le mercredi et le samedi, des filets de saumon assaisonnés de truffes. Le spirituel docteur Gastaldy le savait, et il ne manquait jamais d'aller s'informer, à l'heure du dîner, de la santé de son éminence monseigneur de Paris.

PUDDING AUX TRUFFES.

Epluchez deux livres de moyennes truffes, et les émincez en lames de deux lignes d'épaisseur ; sautez-les dans une casserole avec quatre onces de beurre tiède, une grande cuillerée de glace de volaille dissoute, un demi-verre de madère sec, le sel nécessaire, une pincée de mignonnette et une pointe de muscade râpée.

Vous prenez un bol d'entremets, ayant à peu près quatre pouces de profondeur sur sept de diamètre ; vous le beurrez légèrement à l'intérieur, vous le foncez de pâte brisée, et vous y placez les truffes avec leur assaisonnement. Vous humectez ensuite le tour de la pâte, et vous la couvrez d'une abaisse ronde dont vous soudez parfaitement les bords, afin que le parfum des truffes ne s'évapore point à l'ébullition ; puis vous enveloppez le bol dans une serviette, vous le liez avec une ficelle, et vous le placez dans une marmite d'eau bouillante. Après une heure et demie d'ébullition, le pudding est cuit. Au moment de

servir, vous l'égouttez, vous en détachez la serviette, et vous le disposez sur le plat d'entremets [1].

Les truffes mises dans du lait hâtent sa coagulation et lui communiquent leur parfum. On peut de cette manière obtenir des fromages aux truffes.

QUELQUES MOTS

SUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES.

Connaissez-vous ces délicieux moments d'incertitude, quand, vis-à-vis d'une riante nappe de *Véfour,* du *Café de Paris,* ou, au Havre, du *Café Laiter,* à Rouen, du *Café de France,* embaumé des senteurs qu'exhalent les tables voisines, l'appétit se promène, indécis, entre toutes les jouissances offertes par la carte du jour? Mais n'est-ce pas que, presque toujours, ce seul mot : *Champignons*, décide de votre hésitation, soit que, marié à quelques viandes fines, qu'il relève, comme l'or une pierre précieuse, il consente, nouveau Paul-Émile, à s'effacer derrière Varron; soit que, seul, sans autre alliage que quelques herbes humectées d'un léger filet d'huile, il ne demande qu'à lui-même les parfums dont il vous enivre?

Le champignon fut de tout temps l'objet d'un culte presque idolâtre. Néron l'appelait *cibus deorum,* titre que justifiait la déification de Claude, parti pour l'Olympe à la faveur d'un plat de champignons; Apicius, l'amphitryon le plus délicat de l'ancienne Rome, a disserté sur leur préparation; Cicéron les a loués en prose; Horace les a chantés en vers, et (tant il est vrai que rien ne saurait échapper au blâme!)

[1] Nous devons ce délicieux pudding à Carême, homme de talent et de goût, dont les ouvrages ont jeté un si vif éclat sur la gastronomie moderne. Au milieu de ses souffrances, il parlait encore de son art avec une verve admirable. Il nous disait : Vous avez vengé la science culinaire des sarcasmes de quelques esprits faux, qui préfèrent une mauvaise cuisine aux ragoûts les plus délicats, comme ils préféraient autrefois Pradon à Racine. Je vous en fais mes sincères remercîments, et je veux que vous sachiez que votre *Histoire des Champignons*, dont ma fille me lit de temps en temps quelques articles, est pour mes maux le calmant le plus doux. (*Note du docteur Roques.*)

Sénèque a fulminé contre eux. Au surplus Sénèque, écrivain de quelque valeur, n'était qu'un pauvre gastronome.

Rois, princes, empereurs, tout a rendu hommage aux *champignons;* ils ont envahi jusqu'à l'autel. Un pape, Clément VII, en interdit l'usage dans ses états, de peur d'en manquer pour lui-même. Il faut être pape pour faire de ces choses-là.

Si, des temps anciens, nous descendons aux temps modernes, nous trouvons encore le champignon en honneur parmi quelques hommes célèbres : Barras, si friand des mousserons de l'Isère et des Bouches-du-Rhône, qu'il avait, pour les accommoder, le meilleur cuisinier de Paris; Grimod de La Reynière, juste admirateur du cep et de la morille; Cambacérès, l'habile archi-chancelier de l'empire; d'Aigrefeuille, qui regrettait tant les oronges de Montpellier! Brillat-Savarin, et tant d'autres qu'il serait trop long de nommer.

Le vrai mycophile ne doit pas, songez-y, abandonner aux mains d'un mercenaire le soin de ce délicat cryptogame. Plus sensuel encore que ces patriciens dont parle Pline, qui l'épluchaient eux-mêmes avec des couteaux à manche d'ambre, pour ne point prostituer son délicieux bouquet à l'odorat inférieur d'un simple cuisinier, c'est dans les bois qu'il doit l'aller poursuivre, au milieu des massifs où il se plaît, tantôt isolé comme un rêveur solitaire, tantôt en groupe comme une famille bien unie. Là, seulement, le champignon, pur de tout contact, apporte à celui qui le cueille la virginité de ses parfums. Le champignon devient pour l'amateur un mets aussi friand que le lièvre qu'on a tué, que le brochet qu'on a pris; mais aussi — sur ce sol périlleux, où une erreur est trop souvent mortelle, dans cet obscur dédale dont l'expérience et l'étude peuvent seules donner le fil, — un guide est nécessaire : quelque bien déguisé que soit le vice, sa malignité perce toujours sous un coin du masque. C'est à ces symptômes, si légers qu'ils soient, qu'on doit s'attacher. Ne vous fiez ni aux oignons ni aux bagues d'or que le poison doit, dit-on, noircir. —

Rappelez-vous que les espèces les plus vénéneuses se cachent de préférence dans les taillis touffus, dans les lieux sombres et humides, comme si le grand jour leur faisait peur; — que les espèces innocentes se montrent volontiers sur les bruyères, les friches, la lisière des bois; — qu'elles sont d'une texture ferme, sèche, cassante, et d'ordinaire moins susceptibles que les premières d'une rapide décomposition.

S'il vous plaît, pour en faire l'essai, de parcourir avec M. Roques quelques-unes des tribus mycologiques, venez! je me charge de vous conduire.

Regardez cette énorme tête, à chevelure grise et en désordre; c'est le hérisson; c'est la tête de Méduse! — Ne vous effrayez ni de son nom ni de sa figure; sa nature est bonne. Mais, hélas! comme dans le

monde, on le fuit parce qu'il est laid, sans même s'informer s'il est bon. L'hépodris, hépatique d'un si énorme développement, qu'un seul pourrait suffire au repas de plusieurs personnes ;— le bolet, autrement dit cep, qu'une courte étude met aisément à même de reconnaître, sans jamais pouvoir se tromper, est l'un des plus délicieux qui existent;— voyez encore ! — la chanterelle dorée, aussi succulente que jolie ;— l'agaric domestique, chez nous le champignon de couche, si parfumé dans l'état sauvage, mais que la civilisation a énervé ;— l'oronge, le plus beau comme le plus délicieux des champignons, et dont Juvénal n'a pas dédaigné de parler dans ses vers :

Vilibus ancipites fungi ponentur amicis,
Boletus domino[1].

Tout le monde apprécie l'utilité du charmant, du savant livre de M. Roques, à la campagne surtout; car c'est là que le champignon des bois devient, dans la saison, une exquise nourriture.

N'est-il pas à désirer qu'il se trouve dans chaque commune des hommes assez éclairés pour guider les habitants des campagnes dans leurs choix?

Pour vous, gens du monde, peu exposés à ces sortes d'accidents, M. Roques a d'autres *séductions*.— Il nous jette dans la chimie culinaire. Croûtes aux champignons, potages aux champignons, ragoûts de champignons, tous les secrets de l'exquise cuisine mycologique, M. Roques nous les révèle, tout aussi bien que l'eût pu faire Carême. La truffe même, cet inestimable tubercule, n'est point à l'abri de ses investigations.—Ce problème tant cherché de la transplantation des truffes, croiriez-vous que M. Roques l'a résolu? Oui, n'eussiez-vous qu'un arpent, qu'une perche de terre, seulement un jardin anglais en sautoir sur votre fenêtre, vous en pouvez faire une truffière. Il est vrai que les truffes vous coûteront trois fois plus cher que chez Corcelet[2].

UN SECOND CHEF-D'ŒUVRE. — CHAMPIGNONS A LA CUSSY.

Prenez des champignons bien parfumés et d'une texture ferme. Lavez, brossez et pelez des truffes noires, saines et d'une moyenne grosseur. Coupez les champignons ainsi que les truffes par tranches épaisses comme une feuille de carton, et ajoutez-y un peu d'ail haché très-menu. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre fin, proportionné à la quantité de vos champignons; faites sauter à grand feu; et lorsque le beurre est fondu, exprimez-y le jus d'un ou deux citrons. Donnez encore quelques tours; ajoutez ensuite sel, gros

[1] Les champignons communs aux parasites, l'oronge pour l'amphitryon.
[2] Voir la *Phytographie* et l'*Histoire des Champignons* de M. Roques, rue Thérèse, 11.

poivre, muscade râpée, quatre cuillerées à bouche de grande espagnole et autant de sauce réduite. Faites cuire votre ragoût, et ajoutez, au moment de l'ébullition, un verre de vin de Sauterne ou de Xérès; continuez la cuisson pendant vingt-cinq minutes, et servez.

Nous devons cette élégante formule à M. le marquis de Cussy. — Elle a été brillamment exécutée chez son disciple, M. Frédéric F..., qui avait réuni à sa table ses meilleurs amis. On y voyait l'illustre auteur des *Deux Gendres*, M. Étienne, pair de France, écrivain classique plein d'esprit et de goût; — un député, lieutenant habile de M. Thiers, M. Léon de Maileville; — un de nos premiers architectes, M. Fresnel; — M. Corbière du Havre, convive si spirituel, conteur attrayant, d'une verve intarissable; — feu Châtelain, du *Courrier français;* — feu Gaubert, médecin philosophe, et son frère, praticien des plus distingués, tous deux aimables, bienveillants et de la meilleure compagnie. — MM. Broussais, Châtelain et Marcel Gaubert sont morts. Nous pouvons dire, sans crainte de céder à nos illusions, — que le premier était allé aussi loin que puissent pénétrer les déductions les plus logiques de la science de la maladie; — que le second anima inutilement la politique de nos tristes jours des sentiments élevés de l'empire et de sa probité; qu'il a été doué, lui, cet officier éloquent des guerres de Russie et d'Espagne, en quittant en 1815 son escadron rompu, du talent d'improvisation politique le plus rare et de la raison la plus droite qui se soient manifestés dans la haute polémique. — M. Gaubert n'était pas une âme moins belle; sa science était sûre et large; l'esprit observateur la réglait; sa haute raison échauffait son style, et il y a cent pages des belles leçons de pathologie de l'illustre Broussais — qu'il a rédigées de souvenir, et où l'esprit d'un tel disciple commente avec profondeur et élève celui du maître. Parmi les talents les plus vantés aujourd'hui, nous n'en voyons pas qui rende à la patrie les services que lui rendaient ces trois hommes dans des carrières différentes; et les deux derniers, Châtelain et Gaubert, ces belles intelligences, mettaient en tout un grand soin à s'effacer. — Il n'y a chez M. F... ni luxe, ni profusion, ni vaisselle plate; mais on y savoure des mets fins, délicats. La conversation y est douce, spirituelle, variée, et l'on y boit du vin de Médoc qui favorise la digestion sans irriter les nerfs[1].

La chanterelle comestible se plaît dans les lieux frais et ombragés; on la rencontre à chaque pas dans les taillis de Meudon, de Ville-d'Avray, de Saint-Germain, de Montmorency, d'Écouen, etc., où elle se montre depuis le mois de juin jusqu'au mois d'octobre. Elle paraît même un peu plus tôt, lorsque la température est douce et hu-

[1] *Traité des Champignons.*

mide. Son usage, répandu dans toutes les provinces, lui a valu une foule de noms, tels que ceux de *gérille, gyrole, cheveline, chevrette, gingoule, jaunelet, girandet, escraville, mousseline, cassine, gallinace, crête de coq, oreille de lièvre,* etc., et dans quelques départements du midi, *cabrillo* ou *scarabillo.* En Allemagne, elle porte le nom de *pfifferling.* (M. Roques.)

Peu de champignons offrent autant de sécurité que la chanterelle; elle est bien reconnaissable à son chapeau plus ou moins jaune et singulièrement contourné. Sa chair est blanche, cassante, d'une odeur légère de champignon, et d'un goût piquant, mais agréable. Ce champignon est aujourd'hui un aliment très-recherché dans plusieurs campagnes. Au château de la Cour-Roland, où nous en avons introduit l'usage, l'excellent M. de Germonville ne croirait pas faire un bon dîner si on ne lui servait un plat de chanterelles. Ces petits champignons foisonnent dans son parc, situé à une petite lieue de Versailles. »

PRÉPARATION DES CHANTERELLES.

« Après avoir lavé et épluché les chanterelles, on les passe à l'eau bouillante; ensuite on les fait cuire avec du beurre frais, un peu d'huile d'olive, de l'estragon haché, du poivre, du sel, et un peu de zeste de citron. Lorsqu'elles sont cuites, on les laisse mijoter sur un feu doux pendant quinze ou vingt minutes, et on les arrose de temps en temps avec du bouillon ou de la crème, ou bien on les lie avec des jaunes d'œufs. »

D'après la charmante expérience de M. de Germonville, ces champignons sont plus légers sur l'estomac lorsqu'on les accompagne de quelques petites doses de vin de Saint-George ou de Pomard. Tous ceux qui ont le bonheur de s'asseoir à la table de cet aimable amphitryon savent que ses vins sont exquis, — qu'il les verse d'une main généreuse, et qu'il en fait les honneurs avec une grâce parfaite.

—Parmi les nombreux amateurs de notre époque, nous devons distinguer les plus hauts gastronomes du Directoire, du Consulat et de l'Empire. A leur tête paraît ce directeur sybarite, qui faisait une grande consommation des mousserons parfumés des Bouches-du-Rhône et de l'Isère, et qui avait, dit-on, pour les préparer un des meilleurs cuisiniers de Paris. — M. Grimod de La Reynière le suit de près; mais il le devance par l'originalité de son esprit, par sa vaste érudition, et surtout par son *Almanach des Gourmands*, ouvrage dont plusieurs parties traverseront les siècles, *ære perennius.* Ce célèbre mycophile aime particulièrement le cep à la robe d'ébène et la délicieuse morille. Pourrions-nous oublier le commensal, l'ami inséparable de ce

jurisconsulte fameux que la fortune fit consul, puis archi-chancelier, puis prince?

Au milieu des repas splendides que donnait à ses nombreux courtisans ce grand fonctionnaire de l'empire, M. d'Aigrefeuille regrettait ces champignons si fins qu'on mange à Montpellier, et, lorsqu'on lui rappelait les oronges, des larmes touchantes s'échappaient de ses yeux. — Et l'élégant auteur de *la Physiologie du Goût*, comme sa verve s'enflamme lorsqu'il parle des champignons, et surtout des truffes, dont il invoqua plus d'une fois les vertus aphrodisiaques! Enfin l'aimable préfet du palais, M. de Cussy, ferme ce brillant cortége. Fier de ses dissertations culinaires si savantes, si distinguées, il peut à bon droit disputer la palme à ses nobles rivaux; car sa main n'a point dédaigné la préparation des morilles, des truffes et des champignons cultivés. D'ailleurs aucun gourmet n'a porté aussi loin l'art de la dégustation; personne n'a connu comme lui l'ordonnance et la disposition d'un gala solennel. Élégance, propreté, accord parfait dans chaque service; tout est à sa place, tout se lie, tout s'enchaîne sous sa direction comme dans un drame bien conduit. En gastronomie, comme dans les beaux-arts, il faut avoir toujours en mémoire le *sortita decenter* d'Horace. (M. Roques.)

TIMBALE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS. — LE PATISSIER CARÊME [1].

C'est un gros pâté, une pièce solide, substantielle, agréable pour les parties de campagne ou de chasse, pour les grands déjeuners où il faut calmer l'appétit de plusieurs gourmands.

Carême savait que je devais réunir quelques amateurs; il s'empressa de m'envoyer une énorme timbale garnie d'une dinde en ga-

[1] « A ce sujet, nous parlerons d'un homme célèbre, d'un artiste incomparable, enlevé si jeune encore, et au milieu de sa gloire, au monde friand. Tous les hommes de goût l'ont déjà nommé: c'est Carême, le cuisinier des empereurs, des rois, et des grands financiers de l'Europe, qui sont aussi des rois. Ce bon Carême voulait faire passer notre nom à la postérité! Il nous avait associé à MM Broussais, Rossini et Boïeldieu. « Voyez, s'écriait-il, les grands musiciens, les savants médecins! ils sont tous gastronomes: témoin Rossini et Boïeldieu, Broussais et Joseph Roques. » (Voir *Art de la Cuisine au dix-neuvième siècle.*)

« Nous nommerons également Grimod de La Reynière et le marquis de Cussy, qui avaient voulu nous enrôler sous leur drapeau, nous homme rustique, courant les bois, et dînant sans façon sous la treille du hameau lorsque notre estomac en révolte nous crie: — Arrête, tu n'iras pas plus loin! La mort les a aussi ravis à leurs admirateurs, à leurs amis; la renommée dira partout les choses qu'ils ont faites, et quelque plume plus habile nous conservera leurs doctrines, leurs bons mots, leur brillant esprit. » (M. Roques.)

lantine aux truffes et aux champignons. Il était malade, il n'avait pu la préparer lui-même; mais il en avait chargé un de ses habiles adjoints, M. Magonty. C'était une véritable forteresse. Elle fut attaquée par des naturalistes, des littérateurs, des médecins.

Cet excellent et spirituel Carême me disait alors en m'adressant ce splendide cadeau : « Voici un petit plat pour vos gastronomes; je désire de tout mon cœur qu'ils le trouvent d'un bon goût, et vous aussi. Oh! quand pourrai-je vous suivre dans les bois, dans les prairies, pour y cueillir ces champignons dont vous parlez si bien! Je guérirai, n'est-ce pas? Dieu me conservera pour le bonheur du monde friand, pour toutes ces personnes qui savent vivre. — Quant aux nouveaux riches, à ces hommes fiers, arrogants, ils n'y entendent rien. Ils dédaignent les hommes de talent; il leur faut des marmitons et des sauces qui les brûlent..... Vous voulez donc absolument me réconcilier avec M. de Cussy, et vous désirez que je réponde à la spirituelle lettre qu'il m'a écrite. J'y consens; mais il faut qu'il se rétracte, qu'il abjure ses hérésies culinaires. Comment! il méprise le potage, ce fondement d'un bon repas, et il a été préfet du palais sous l'empire! »

« Lisez l'excellent livre de Carême, *le Pâtissier parisien*, vous y trouverez la recette de la timbale aux champignons, elle n'a pas moins de trois ou quatre pages. »

M. Brillat-Savarin avait une tendre affection pour ces immenses pièces. « Cette timbale en galantine, disait-il, est un mets exquis, on peut en manger tant qu'on veut. Et si vous avez une indigestion, cinq ou six douzaines d'huîtres apaiseront votre estomac en révolte; je ne fais pas d'autre remède, je laisse le thé aux petits tempéraments [1]. » (M. Roques.)

QUELQUES MOTS ENCORE SUR LES CHAMPIGNONS.

Si vous continuez vos *initiations mycologiques*, il n'y aura bientôt plus ni ceps ni clavaires. Hommes, femmes, enfants, vieillards, tout le monde court dépeupler les bois, et l'on y trouve à peine quelques chétifs champignons si l'on ne part à l'aube du jour. — Vos plaintes me charment, elles sont la plus douce récompense de mes travaux. — Ne voyez-vous pas que j'écris pour un grand nombre d'actionnaires ruinés ou qui le seront bientôt, — pour les pauvres, pour les petits rentiers qu'on injurie et qu'on voudrait dépouiller?

Je veux les consoler, ces malheureux actionnaires des hautes sociétés industrielles, ces artisans qui, à force de travail et d'économie, ont acquis quelques centaines de francs de rente. Je leur con-

[1] *Histoire des Champignons*, par M. Joseph Roques, rue Thérèse.

sacre mes études... Qu'ils me suivent dans les vallées au retour de la saison nouvelle, — l'ortie adoucira ses traits piquants, et ses feuilles deviendront les épinards du pauvre, qui trouvera également des asperges dans les pousses naissantes du houblon. — Plus tard, les bois lui fourniront une ample récolte de chanterelles, de ceps et de clavaires, dont il pourra dessécher et conserver une partie pour l'hiver. Un peu de graisse, un grain de sel, voilà leur assaisonnement ; et s'il a un peu de pain bis, ce repas frugal le soutiendra. Est-il malade ou infirme, le curé, la dame du château, le médecin, sont là pour soulager sa misère !

Le sybarite au regard languissant, au teint couperosé, eût voulu que nous n'eussions parlé que de roses ou de parfums à propos de champignons[1]. L'homme dissolu ne nous sait aucun gré de nos remontrances; il est noyé dans la débauche. L'homme politique se moque de notre langage, il ne veut vivre que d'ambition, jusqu'à ce qu'il soit préfet, conseiller, etc. (M. Roques.)

MÉDECINS GOURMETS. — EFFETS D'UNE RÉFECTION MÉDITÉE.

Les médecins qui ont laissé une belle réputation, Barthez, Corvisart, Bonnafos, Maloët, Jeauroi, Broussais, etc., étaient friands. Ils l'étaient pour eux-mêmes et pour leurs malades. Des goûts, des besoins nouveaux, de nouveaux plaisirs, de nouvelles jouissances, répandent sur la vie un charme inexprimable. — Voyez ce convalescent délicat, gâté par la fortune, par les honneurs : l'ennui est empreint sur toute sa physionomie; sa faiblesse est extrême, à peine a-t-il la force de respirer. Vous lui offrez un bouillon, un aliment simple, il ne vous entend pas, il ne vous voit pas, il est immobile, on dirait qu'il est mort. Donnez-lui quelque mets bien préparé, appétissant, — son œil, son odorat se raniment; il goûte. — Quelle nouveauté de sensations ! son estomac se réveille, le sourire renaît sur ses lèvres décolorées, il est heureux, il s'endort, et sa guérison commence.

[1] *Traité des Champignons comestibles,* par le docteur Joseph Roques, rue Thérèse, 11.

VINS VARIÉS.

CARACTÈRES DE QUELQUES VINS.

Voici quelques pages, à notre point de vue, d'un travail exquis sur les vins :

Les vins du Midi, les vins forts, généreux, sont les plus stimulants. — Les vins de Bourgogne, moins riches en alcool, mais pourvus d'un arome d'une nature huileuse, attaquent vivement le cerveau. — Les vins blancs légers, les vins pétillants, mousseux, enivrent promptement, mais cette ivresse dure peu; leur action est diffusible. Les vins blancs corsés, chauds, spiritueux, ont une propriété plus stimulante. — Les vins de Bordeaux enivrent le moins, et lorsqu'on ne leur a pas ravi leur bouquet virginal, on peut les boire à longs traits sans éprouver ce malaise, cette impression chaleureuse, qui annoncent l'ivresse. Si l'on mêle du vin du Rhône ou autre vin alcoolique pour les rendre plus généreux, leurs qualités sont perverties, et ils deviennent enivrants comme tous les autres vins. Ceux qui attaquent le cerveau avec plus de violence sont les vins de Porto.

Les maîtres de l'art ont toujours recommandé le vin et une alimentation douce, restaurante, à la suite des fièvres gastriques et bilieuses avec épuisement. Sydenham prescrivait surtout aux vieillards quelques cuillerées de vin de Frontignan ou de Malaga, pour dissiper l'état de faiblesse qui succède aux maladies fébriles.

C'est la Côte-d'Or qui produit les vins les plus délicats, les plus estimés. Ici brillent des crus d'un grand renom, le beaune chaleureux, le franc pomard, le léger volnay, le vigoureux corton, le richebourg plein de sève, le délicat et rutilant chambertin, le clos-vougeot parfumé, et ce vin de la Romanée, brillant comme le rubis, d'un bouquet, d'une finesse incomparables; sans compter bien d'autres espèces plus ou moins délicieuses que j'oublie, mais que les gourmets n'oublieront jamais.

Tous ces vins délicats, d'un arome enchanteur, ont une action rapide sur nos sens, excitent nos organes, les réchauffent, les stimulent, dissipent nos ennuis, récréent l'âme, font naître le plaisir, l'allégresse, réveillent nos affections, nous entourent de prestiges; mais que devient l'homme, même le plus sage, que devient sa raison, si par faiblesse il se laisse séduire par cette voix de sirène qui lui dit si douce-

ment : Encore un coup de ce joli volnay, de ce suave chambertin ? Le premier verre vous en fait désirer un second, un troisième ; puis la tête se trouble... La nuit est remplie de rêves, d'agitation, il vous faut du thé et une diète sévère pour vous remettre.

On ne saurait, au reste, contester les avantages du vin de Bourgogne, en santé comme en maladie. Les personnes faibles, un peu mélancoliques, en reçoivent un prompt soulagement, et dans quelques cas il a relevé rapidement les forces ; mais il ne faut pas oublier que cette stimulation se concentre particulièrement sur l'encéphale, qu'elle est passagère pour les autres organes, et qu'elle ne saurait être comparée à l'action tonique et corroborante des vins de Bordeaux.

La Bourgogne a aussi des vins blancs très-distingués, les uns limpides, acidules, très-légers ; les autres substantiels, stimulants, d'un goût délicat, d'un agréable parfum. On reconnaît le chablis à sa blancheur transparente, à sa légèreté ; le vaumorillon à son esprit, à sa finesse. Les vins de Mont-Rachet, de Meursault, sont plus fins, plus suaves, plus spiritueux ; ceux-ci même sont les seuls grands vins blancs de la Bourgogne[1]. Ces vins blancs prennent avec l'âge une teinte ambrée qui n'altère ni leur qualité ni leur transparence : celui de la Goutte d'Or de Meursault doit son nom à sa brillante couleur d'or. Lorsqu'on les frappe de glace, ils deviennent plus agréables, plus incisifs, plus énergiques. Suffisamment délayés, ils apaisent la soif, ils réveillent, facilitent les fonctions des reins ; mais ils agacent un peu les nerfs par leur qualité stimulante et acidule. Ils ne conviennent point à ceux qui sont tourmentés par des mouvements flatueux, par des aigreurs, par des régurgitations de matières acides, par des irritations gastriques.

La Champagne est fort renommée pour la qualité exquise de ses vins rouges et blancs. La liste des premiers est nombreuse, et, bien qu'ils n'aient pas la haute célébrité des vins de Bourgogne, il est des gourmets qui restent indécis, qui n'osent se prononcer, si on leur offre en même temps du chambertin et du verzenay.

Parmi les vins de Champagne dignes des hommages d'un connaisseur, nous comptons les vins d'Aï rouges. Dans les années favorables à la vigne, ils sont limpides, corsés, odorants, et ils ont un goût de terroir spécial. Ils se dépouillent promptement ; on peut les boire à leur troisième ou quatrième année. Le vin de Cumières, plus léger, plus aromatique, plus délicat, a moins de sève. C'est une boisson délicieuse pour ceux qui ne supportent pas les vins substantiels et trop stimulants. Les vins du clos de Saint-Thierry, ceux de Bouzy, de Verzy, de Verzenay et de Mailly sont d'une qualité supérieure, et rivalisent avec les meilleurs crus de la Bourgogne. Ils sont délicats,

[1] Voir la *Monographie des vins* dans le CONSERVATEUR. — (Travail de MM. Bouchard père et fils.)

fins, onctueux, limpides, brillants; ils exhalent un parfum qui leur est propre, et je n'en connais pas de plus gracieux. M. le marquis de Cussy convient de toutes les bonnes qualités de ces vins; malheureusement *ils sont courts sur la langue*, c'est son expression : M. Jules Janin l'a trouvée charmante. — Je pense également que le bouzy et le verzenay n'ont pas cet arome pénétrant et durable que le bourgogne répand sur les papilles de la langue; mais il faut les savourer avec art, les verser pour ainsi dire goutte à goutte dans les voies alimentaires, afin de renouveler ces effluves délicats qui s'évaporent si rapidement, et surtout les boire dans un gobelet dont les parois soient amincies de telle sorte qu'elles ne puissent nuire à la dégustation. En France on a des verres richement taillés, mais les bords n'en sont pas assez minces; les verres anglais sont mieux faits, plus légers, plus transparents.

La Champagne n'est pas moins riche en vins blancs. Les vins d'Épernay sont légers, délicats, d'une agréable douceur; ceux de Pierry, plus secs, plus spiritueux, ont surtout un goût bien prononcé de pierre à fusil. Dans les vins d'Aï et de Mareuil on trouve la douceur réunie à la finesse et à la qualité spiritueuse. Ceux de Hautvillers, un peu déchus de leur ancienne réputation, sont moins doux, mais plus corsés que les vins d'Aï. On estime particulièrement les vins qui proviennent du vignoble nommé la Côte-à-Bras, et de quelques autres vignes réunies au même domaine. Mais le sillery, voilà le vin blanc par excellence. Il est légèrement ambré, spiritueux, sec, parfumé; il tient la bouche fraîche, et il excite agréablement l'estomac. Les gourmets aiment surtout qu'il soit frappé de glace. — Le vieux gastronome, dont l'appétit s'est usé par de longs combats, repousse avec raison les vins liquoreux de Champagne, tandis qu'il recherche ardemment le sillery. En effet, ce vin ne nuit point à la digestion; il la favorise, au contraire, par sa saveur piquante, austère, incisive. Nous parlerons bientôt des vins gazeux.

VINS ACIDULES ET SECS.

Les plus célèbres et les plus estimés de ce groupe sont les vins du Rhin. Lorsqu'ils sont vieux et de bon choix ils ont une grande valeur : il en est qui peuvent se conserver cinquante et soixante ans. On les sert dans les plus somptueux repas. — Il n'y a pas de gourmet qui ne connaisse, au moins historiquement, le vin de l'ancien château de Johannisberg. Les premières vignes furent plantées sur la partie méridionale de la montagne qui porte ce nom, vers la fin du onzième siècle, par les religieux d'une abbaye. Ce cru fameux appartenait autrefois à l'évêque de Fulde; aujourd'hui c'est le prince de

Metternich qui le possède. Ce vin, extrêmement rare, s'est vendu, suivant l'année de sa récolte, jusqu'à 12 florins la bouteille : c'est au delà de 25 francs de notre monnaie. Il se distingue par un bouquet spécial, par un goût exquis, par sa sève et sa limpidité. Après ce grand cru, qu'on place au premier rang, on a encore les vins très-distingués de Rudesheim, de Steinberg, de Kidrich, de Worms, etc. Tous ces vins ont de la force et un parfum très-délicat. On vante encore les vins blancs de Wutzbourg, provenant des vignes de Leist et de Stein.

Le vin du Rhin de bonne qualité est très-limpide, d'une saveur acidule, mais fort agréable, et d'une couleur d'or. Quand on le verse dans le verre, il s'en élève des bulles nombreuses, légères, dont le principe volatil vient frapper l'odorat. Frédéric Hoffmann (*Dissert. de at. et præst. vini Rhenani*) lui attribue les plus grandes vertus ; il assure que l'usage rationnel de ce vin, sous la direction d'un médecin habile, guérirait plus de maladies chroniques que toutes les eaux minérales, acidules, ou autres.

Pour changer et modifier le tempérament soit flegmatique, soit mélancolique, rien n'est plus efficace que le mouvement du corps, et le vin du Rhin bu largement. Il réconforte l'organisme, réveille la chaleur naturelle chez les vieillards, chez les sujets d'une complexion muqueuse. Il donne du ton à l'estomac, fortifie le cerveau sans produire, comme les autres vins, la céphalalgie ni le tremblement des membres. Il apaise la soif, excite les fonctions de l'appareil urinaire ; en un mot il donne de l'agilité et de la vigueur.

VINS GAZEUX OU MOUSSEUX.

Aï brille à leur tête, Aï, dans qui Voltaire
De nos légers Français vit l'image légère :
C'est l'âme du plaisir, le charme du festin.
Dans le cristal brillant son nectar argentin
Tombe en perle liquide, et sa mousse fumeuse
Bouillonne en pétillant dans la coupe écumeuse ;
Puis, écartant son voile avec rapidité,
Reprend sa transparence et sa limpidité.

Pour rendre le champagne plus gazeux, on y ajoute du sucre cand dissous dans du vin blanc avec un peu de crème de tartre. On filtre cette liqueur pour la rendre limpide, et on en ajoute à chaque bouteille en proportion de la quantité plus ou moins mousseuse que l'on veut obtenir. Au reste, c'est une opération assez délicate. L'art peut donner au vin un goût plus gracieux, mais il peut aussi le dénaturer, et peut-être vaudrait-il mieux lui laisser sa qualité originelle. Si vous forcez la liqueur, vous avez un vin de Champagne fade, sucré, presque nauséeux ; c'est le vin de l'amateur vulgaire. M. le duc de Montebello,

propriétaire de vignes en Champagne, récolte du vin légèrement mousseux et d'une qualité supérieure, sans avoir recours à aucune douceur artificielle. J'ai goûté de ce vin chez M. le marquis de Cussy ; il est spiritueux, vif, d'un arome gracieux, et je le préfère aux vins plus pétillants et plus sucrés.

On a cru pouvoir imiter les vins de Champagne dans quelques vignobles de la Bourgogne[1].

VINS DE BORDEAUX.

Le vin de Bordeaux est le vin des malades et des médecins : des malades, parce qu'il les corrobore après de longues souffrances ; des médecins, parce qu'il les soutient dans l'exercice pénible de leur art, sans nuire à l'organe de la pensée. C'est là une des belles qualités du vin de Bordeaux : il donne du ton à l'estomac et aux autres appareils, en laissant la bouche fraîche et la tête libre.

Un de nos écrivains les plus distingués et les plus spirituels, M. Loève-Veimars, souffrait depuis long-temps d'une affection nerveuse de l'estomac. Il avait renoncé à l'usage du vin ; il buvait de l'eau et mangeait seulement quelques légumes, comme Sénèque. Afin de suivre plus strictement ce régime, il s'était mis en pension à la campagne chez un jardinier. Mais ses souffrances n'avaient point diminué ; il était triste, amaigri et d'une faiblesse extrême. Ses amis délibérèrent un jour sur l'état de sa santé. Ce n'était pas une assemblée de médecins, et cependant on n'était pas plus d'accord. M. F. conseillait le laitage, un autre l'équitation, celui-ci un voyage en Allemagne ou les bains de mer. M. Véron, homme d'esprit, fin gastronome, bien potelé, bien portant, je crois même, un peu médecin autrefois, proposa, dans cette singulière consultation, le vin de Bordeaux et la bonne chère. Ses arguments étaient sans réplique : il vivait lui-même ainsi, et il se portait à merveille. M. Loève se laissa persuader, but du vieux bordeaux sans mélange, mangea du gibier, des blancs de volaille, du poisson, et fut promptement rétabli.

VINS AROMATIQUES OU MUSCATS.

« Nos premiers vins muscats se récoltent à Rivesaltes, dans les Pyré-

[1] *Phytographie* publiée chez M. Blanc. On la trouve aussi rue Thérèse, 11.

nées-Orientales, à Frontignan et à Lunel. Le premier se recommande par son arome délicat et fin, par sa saveur à la fois douce et spiritueuse : c'est le meilleur vin muscat de France ; il embaume la bouche, et la laisse toujours fraîche. Mon vieil ami, M. Grimod de La Reynière, dit qu'il prolonge la vie ; il en boit souvent, et il est octogénaire. D'autres gourmets le comparent au fameux vin de Constance. M. Jullien, qui a fait une longue étude de tous les vins du monde, soutient qu'aucune espèce de vin n'est comparable au Rivesaltes lorsqu'il a vieilli et lorsqu'il a été récolté dans une année favorable. J'ai bu de ce vin dans son pays natal, et, à Perpignan, chez le docteur Bonnafox, le premier épicurien des Pyrénées ; celui-ci avait au moins trente ans. Les expressions me manquent pour en parler dignement : esprit, finesse, moelle, arome enchanteur, il réunissait tout ce qui caractérise un vrai nectar. »

KIRSCHEN-WASSER.

— Vous portez avec vous ce salutaire breuvage ; vous faites couler sur vos lèvres tremblantes quelques gouttes d'esprit de cerises ; cette liqueur vous réveille, vous ranime. Une douce chaleur se répand dans vos membres, votre courage renaît, le ravissement succède à la crainte.

Nous ne saurions blâmer l'usage du kirsch lorsque le corps, soumis à de rudes fatigues, a besoin d'être réconforté par quelque stimulant. Si vous parcourez les Alpes ou les Pyrénées, munissez-vous d'un flacon d'esprit de cerises : c'est le viatique indispensable dans ces vastes solitudes ; c'est lui qui vous fait franchir les torrents, escalader les rochers ; c'est lui qui vous réveille sur ces hautes cimes, quand les vents imprégnés du froid de la nuit engourdissent vos membres fatigués.

L'esprit de cerises ou kirschen-wasser, comme l'appellent les Allemands, est aujourd'hui une liqueur à la mode. Il est plus agréable que l'eau-de-vie de Cognac, le rhum, le tafia, le rack et autres liqueurs alcooliques que produit la fermentation spiritueuse des végétaux. Son odeur suave, son goût délicat, affriandent le palais, la bouche en est comme parfumée ; mais son usage habituel n'en est pas moins nuisible, surtout à l'égard des personnes douées d'une organisation délicate et d'une sensibilité exquise.

On est plus vif, plus léger, plus dispos, après le petit verre de kirsch ; l'esprit engourdi se ranime, les sensations se réveillent. Les idées étaient paresseuses : elles sortent du cerveau vives, fraîches, colorées ; on travaille avec plus d'ardeur, le sujet qu'on traite s'embellit, on le voit sous de nouvelles faces. Mais si vous doublez les doses pour multiplier votre travail, pour le rendre plus facile, vous portez dans

votre sein une irritation féconde en maux de toute sorte. Votre estomac, votre cerveau, vos nerfs, se ressentent de cette espèce d'agression que vous renouvelez sans cesse; peu à peu vos forces surexitées s'épuisent, votre intelligence s'use et s'affaiblit, vous perdez la mémoire, vos idées se troublent, vous travaillez avec peine, et au lieu d'un labeur riche et fécond, vous n'avez plus que l'impuissance du désordre[1].

CAFÉ, THÉ.

LE CAFÉ, LE THÉ, CONSIDÉRÉS COMME ÉLÉMENTS DE LA VIE, COMME UN SUPPLÉMENT A NOS GOUTS, COMME CEUX D'UNE CIVILISATION PERFECTIONNÉE.

Une tasse de café tempéré légèrement de bon laitage n'ôtera rien à votre intelligence; au contraire, votre estomac, libre de mets succulents, ne fatiguera point votre cerveau; — il ne l'associera point à ses angoisses, il le laissera libre dans ses opérations. — Bientôt les suaves molécules du moka agiteront votre sang sans lui donner une chaleur immodérée; l'organe de la pensée en recevra une impression sympathique; le travail deviendra plus facile, et vous arriverez sans peine au principal repas, qui restaurera votre corps, vous donnera une nuit calme, délicieuse. L'homme qui ne se livre point à de rudes travaux n'a pas besoin de deux repas substantiels dans la ournée; un déjeuner frugal, un dîner confortable, lui suffisent. Il faut, au contraire, deux ou trois bons repas à l'homme affaibli par la fatigue, dont les muscles sont dans une action vive et continue. L'homme sédentaire, oisif, qui va du fauteuil à la table, qui se repaît d'osmazome, qui ne vit, qui ne respire que pour manger, boire et dormir, celui-là, l'apoplexie le réclame, il lui appartient, bientôt il sera sa victime.

Mais si vous pouvez vous procurer de l'excellent moka, du fin bourbon, il n'en est pas ainsi du bon lait. C'est vous surtout qui en souffrez, pauvres Parisiens, bon public, paisibles ménages, qui tenez aux vieilles coutumes de vos pères. La laitière, 'avide laitière, est aujourd'hui au nombre des charlatans qui vous trompent, qui vous

[1] Voyez ce bel ouvrage, le *Phytographie médicale*, par M. Roques (rue Thérèse, 11).

dupent. C'est elle qui, de grand matin, donne le signal des falsifications. La fontaine du village a donné à son lait une teinte azurée. Il faut lui rendre sa blancheur primitive, sa moelleuse épaisseur. Vite de l'amidon, des substances féculentes : voilà ce qu'elle nomme le lait chaud. Pour la crème du banquier, du pair de France, de M. le préfet, et autres consommateurs de haut étage, oh ! il faut lui donner ce reflet doré qui vous charme dans le lait de la Basse-Normandie. Le suc de carotte, la fleur du souci des champs, le carthame des teinturiers, le sirop de mélasse, le sucre brûlé, voilà le secret de notre chimiste de la banlieue. (M. Roques.)

DÉJEUNER.

Aujourd'hui on ne sait comment déjeuner ; ce n'est plus un repas réglé, ni pour la nature des aliments. Beaucoup de gens ou ne déjeunent point, ou font un déjeuner dînatoire. — L'heure du dîner n'est guère plus réglée ; — on est convenu, d'une part, de se faire attendre, et, de l'autre, d'attendre jusqu'au dernier arrivé. Tel convive mesure son retardement sur l'importance qu'il croit avoir ; il suit de là que celui qui n'a pas déjeuné ne dîne pas simplement, mais dévore. Les morceaux tombent entiers dans son estomac affaibli par une abstinence de vingt-quatre heures ; — il boit, mais ce n'est pas le vin qui fait digérer ! — Quant au convive prévoyant qui, craignant le retard du dîner, a fait un déjeuner robuste, il ne l'a pas souvent digéré en se mettant à table, et il n'en mange ni n'en boit pas moins ; l'affaire sera de digérer, et c'est beaucoup si à l'aide du café il en vient à bout.

> Et ce café, dont, après cinq services,
> Votre estomac goûte encor les délices.

C'est au lendemain que je les attends ; ils se lèvent dormant encore. — La tête est lourde, et le corps appesanti ; l'estomac fatigué pendant la nuit est tout débilité ; la bouche est amère ; la respiration est gênée ; nos gens sont tristes ou maussades ; ils sont grondants ; ils brusquent ce qui les environne.

Je ne connais de remèdes que le café à l'eau, très-chaud et léger, une mesure de café pour trois tasses d'eau chaude, et par infusion ; on prend l'une au réveil, les deux autres à demi-heure d'intervalle : c'est la présence du soleil qui dissipe les brouillards du matin. — On s'éveille alors réellement, on retrouve la vie, le mouvement ! La tête s'allége, l'estomac est soulagé, le sang reprend sa circulation, on retrouve le jeu de ses poumons ; les sécrétions du matin se rétablissent promptement ; on perd vite toute humeur chagrine ; on parle avec bienveillance, car, le café pris, la vue est toute différente ; on est en état d'écrire, ce qui un quart d'heure avant était impossible.

A défaut, je le sais, on a recours au thé, mais il y a des tempéraments auxquels il ne réussit pas ; il agace, il pince certains estomacs. Une infusion légère de café, la mesure d'une tasse, dans une pinte d'eau, infusé à froid ou à chaud, édulcoré avec le sucre, est bien plus efficace, il est légèrement tonique et diurétique. — Le café rétablit les sécrétions, ce que le thé n'opère point.

Pour les estomacs qui digèrent volontiers le lait, et ce n'est pas l'estomac des intempérants, cette infusion légère de café, coupée, blanchie, avec une tasse de lait ou une cuillerée de crème, fait une boisson du matin agréable, salutaire ; c'est celle des gens de lettres en Allemagne.

Le café est rangé dans la classe des goûts de convention ; cependant il a un caractère que voici, et qui le place au nombre des goûts naturels. L'homme malade se dégoûte du tabac, etc., etc. ; il n'y a pas de maladie qui inspire le dégoût du café, lors même qu'il y a dégoût du vin, dégoût bien prononcé. Il y a peu de malades, de convalescents qui, dans leurs fantaisies, faux appétits, n'aient pas l'appétit du café ; ils ne voient pas impunément la garde en faire son déjeuner : beaucoup de médecins même sont indulgents pour cette fantaisie-là. — Notre malade n'envie pas le vin que cette garde préfère rarement au café.

On serait peut-être autorisé à conclure que le goût du café devient plus naturel, plus impérieux même que celui du vin. En effet, les gens du peuple, depuis l'introduction du café dans les marchés, ont-ils préféré son usage à celui du vin ; et tel fort de la Halle qui se serait enivré le matin d'eau-de-vie, déjeune avec un bol de café ; cependant quel café ! Dans les campagnes, cet usage s'est également introduit, et on voit la femme, qui dès le matin va travailler aux champs, préférer, pour ce premier repas, le café. — Car, si le café n'est pas, à proprement parler, nutritif, il est corroborant, et il devient réellement nourrissant par l'addition du sucre et surtout du lait.

Telles sont les propriétés du café, qu'il faut, je le répète, admettre, parce qu'elles sont constantes. Ce n'est pas l'homme sanguin ou bilieux qui peut prononcer sur ses propriétés, parce que le café ne convient pas à ces deux tempéraments ; mais celui qui appartient à la constitution flegmatique, séreuse, ne niera aucune de ses vertus.

L'analyse du café a occupé les chimistes, mais à une époque où l'art d'analyser les corps répandait peu de jour sur leurs principes constituants ; l'ancienne chimie employait l'eau, l'esprit-de-vin, le feu, à ses analyses ; ces agents confondaient tout, et la chimie actuelle sépare tout. Combien une substance analysée par *Fourcroy, Vauquelin*, Thénard, Dumas, etc., est riche en principes, tandis qu'elle en est si pauvre analysée par *Lemery !* Mais enfin, pour donner une idée des analyses anciennes du café, de celles faites par *Lemery, Le-*

fèvre, Bourdelin, Neueman, nous dirons que le café contient en grande quantité de l'acide, de l'extrait gommeux, de l'extrait résineux, de l'huile volatile, du sel volatil, enfin du sel fixe. Huit onces d'un extrait mixte sont la quantité que *Neueman* a obtenue d'une livre de café brûlé; mais tels sont à peu près les produits que donne indistinctement, par cette voie analytique, toute substance végétale.

LE CAFÉ. — QUELQUES DÉTAILS SUR SA CONFECTION.

On a inventé plusieurs appareils plus ou moins ingénieux; mais la plupart sont trop compliqués. Le filtre en porcelaine de Dubelloy est le plus simple et le meilleur.

Les Orientaux réduisent le café en poudre impalpable dans un mortier; puis ils jettent cette poudre dans l'eau bouillante. Après une infusion de quelques minutes, ils prennent le café avec le marc, et ordinairement sans sucre, afin de ne rien perdre de sa force, et d'en recevoir une stimulation plus puissante. Quelques gourmets, et il y en a aussi parmi les musulmans, le sucrent légèrement, et alors il est délicieux.

Ils ont un café, le fameux café à la sultane. On ne le fait point avec la fève, mais seulement avec l'arille ou son enveloppe extérieure: on la brise, on lui donne au feu une légère couleur, puis on la jette dans l'eau bouillante sans la moudre; et le café a l'apparence de notre bière couverte d'une mousse blanchâtre.

PROPRIÉTÉS DIÉTÉTIQUES.

Ce sont les Orientaux qui nous ont transmis l'usage du café. Le supérieur d'un monastère d'Arabie s'en servait, dit-on, pour tenir en éveil ses moines qui s'endormaient aux offices de la nuit. Suivant une autre version, ce fut un mollah qui le premier eut recours à cette boisson excitante pour se délivrer d'un assoupissement qui ne lui permettait pas de vaquer à ses prières; ses derviches l'imitèrent, et leur exemple entraîna les gens de loi. On ne tarda pas à s'apercevoir que le café donnait au sang une agréable agitation, dissipait les pesanteurs de l'estomac, égayait l'esprit. Des bords de la mer Rouge il passa à Médine, à La Mecque, et, par les pèlerins, dans tous les pays mahométans.

Le café n'est devenu populaire en France que depuis la révolution. Il fut d'abord réservé exclusivement à la haute société. L'exemple de Fontenelle répandit l'usage de ce *poison lent;* on sait qu'il a vécu près d'un siècle. Ce n'est pas que le café n'ait rencontré à diverses époques des détracteurs. Condamné en définitive par quelques méde-

cins, il le fut d'abord par madame de Sévigné, femme d'un excellent esprit, qui manqua pourtant deux fois de goût en cette circonstance. Malgré sa prédiction, la ravissante poésie de Racine a triomphé du temps, et le café a parcouru le monde.

Délicieux moka, ta sève enchanteresse
Réveille le génie, et vaut tout le Permesse.

Les Plantes, CASTEL.

Une mauvaise tasse de café est une disgrâce que ne peut faire oublier la chère la plus délicate. Demandez plutôt à M. le marquis de Cussy : il vous dira qu'un amphitryon chez qui un pareil revers se renouvelle est un général d'armée qui a perdu coup sur coup deux batailles. Écoutez M. Fayot, causeur et homme friand, surtout amateur de café : s'il vous décrit un repas, il glisse légèrement sur les mets les plus rares, il parle dédaigneusement des entrées froides; mais voyez comme son œil s'anime lorsqu'il a pu dire : « Ce café est exquis. »

« Et moi aussi j'aime le bon café. Il était délicieux, celui que nous versa une charmante dame, madame Ségalas, dans une petite réunion, composée de MM. de Beauregard, Fayot, Miquel, les frères Gaubert et Vincent Duval; réunion charmante où la grâce spirituelle, l'élégance de la maîtresse de la maison, l'esprit d'une aimable causerie (je n'étais là que pour écouter) m'ont fait passer quelques heures bien douces. »

« Franklin ne connaissait que le café pour donner la plus grande énergie aux facultés intellectuelles.

» Mais que le bon café est rare dans les grandes maisons! Il n'y a que le vrai gourmet qu'un vain éclat ne saurait éblouir. Il est là, presque soucieux, attendant le café. On va le servir, il est servi. L'élégance des porcelaines, la forme riche et neuve du plateau, où l'or étincelle, font oublier un instant le moka. Un savant le déguste; il est délicieux. Une jolie femme effleure à peine sa tasse de ses lèvres vermeilles. Ces tasses, ce plateau, sont d'un goût parfait! Un petit magistrat vide la sienne; il est grave comme lorsqu'il préside les assises. Un célèbre bibliothécaire rêve à ses manuscrits, il ne saurait vous dire si c'est du café ou du thé qu'il vient de prendre. L'amateur flaire, déguste le breuvage; l'émeute, la générale, le canon, rien ne saurait le distraire. Toutes ses sensations, toutes ses facultés, son âme tout entière s'élance dans sa tasse. Une sorte d'anxiété se peint dans ses yeux; le café, d'ailleurs substantiel, bien fait, limpide, d'une couleur rutilante, avait un goût de mer!

Il règne parmi les médecins certain désaccord touchant l'usage du café. L'avis du sage Tissot ne lui est point favorable; Hahnemann le

regarde comme un poison, et veut qu'il soit rayé du régime diététique. Ceux qui l'aiment (eh! quel médecin ne l'aime point?) sont beaucoup plus indulgents; ils le permettent à leurs malades quand il n'y a pas de raisons graves pour le leur défendre.

Le secrétaire de l'Académie royale de médecine vous dira que le café n'est jamais nuisible; que s'il le devient, c'est quand il est mal fait. Vous n'avez peut-être jamais vu M. Pariset prendre son café? Eh bien! moi qui vous parle, je l'ai vu. Sa pose, sa mimique, sont admirables. Fermement assis, il le savoure à plusieurs reprises, et chaque fois il lève au ciel ses yeux brillants comme des escarboucles. Lui, si disert, il ne parle plus, il pense; il goûte, il goûte; il voudrait mourir en goûtant. Le nectar épuisé, il faut l'entendre!

M. Bousquet, académicien, homme d'un esprit distingué, et gourmet, a une autre manière de goûter. Ses jouissances sont plus douces; c'est Horace buvant le falerne sans penser au lendemain. Peu à peu sa figure s'anime; le plaisir brille dans son œil bleu.

Celui-ci a la tête haute, un peu penchée: c'est l'élégant et spirituel auteur des *Lettres à Camille*. Il hume avec bruit son nectar; il veut que les papilles de son palais s'en abreuvent, que sa vapeur rayonne physiologiquement sur le sensorium; il s'inquiète peu de son estomac, à qui les mets les plus simples suffisent.

Où êtes-vous, Bérard, Rouzet, Miquel, Dupau, confrères spirituels, savants, d'un commerce si doux? Hélas! vous aimiez aussi le moka; nous le prenions ensemble...

Les médecins les plus habiles ont du goût pour le café; ce goût leur est naturel, parce qu'il y a une sorte de sympathie entre tout ce qui est bon; et, si par hasard ils ne sont pas tous de notre avis, s'ils en diffèrent un peu avant dîner, l'heure approche où ils deviendront indulgents. Faibles eux-mêmes devant le plateau magique, ils pardonneront à notre faiblesse; que dis-je! ils applaudiront à notre enthousiasme. (Roques.)

THÉ. — SES EFFETS; — IL APPELLE TOUTE LA SOLLICITUDE DES GOURMETS.

Il y a environ vingt ans, j'éprouvais des symptômes de gravelle. Je soignais alors un malade américain, qui me dit s'être délivré de la gravelle en prenant habituellement du thé. Cette boisson étant assez de mon goût, j'en fis usage dès ce moment, et je pus bientôt reconnaître la vérité du renseignement. Je prends ordinairement le thé à mon déjeuner, qui se compose de quelques tartines de beurre frais

et de deux bonnes tasses de cette boisson, que je tempère avec une ou deux cuillerées de lait *.

* (La diététique appropriée aux maladies produites par les calculs est fort bien tracée dans l'*Essai sur la gravelle et la pierre*, publié récemment par M. Ségalas, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris. Les hommes d'un rare mérite sont toujours modestes. M. Ségalas appelle *essai* un écrit qui, à la vérité, n'est point volumineux, mais qui décèle un praticien fort habile, joignant à la délicatesse et à la sûreté de la main une instruction médicale étendue et variée. Manier avec dextérité l'instrument lithotriteur, c'est bien; mais guérir ou prévenir par un traitement méthodique, par un régime habilement tracé, c'est encore mieux[1].)

Le thé que j'emploie, pour moi et mes amis, consiste ordinairement dans un mélange de thé hyson et de thé saotchaon; pour le rendre plus agréable, j'y ajoute quelquefois un peu de thé pékao à pointes blanches, et toujours un peu de crème et suffisante quantité de sucre.

Kæmpfer fait observer, dans son histoire du Japon, que, parmi les buveurs de thé de ce pays-là, il n'en a trouvé aucun qui fût attaqué de la goutte ou de la pierre.

L'usage du thé est également utile à ceux qui sont chargés d'embonpoint, qui mangent beaucoup et font peu d'exercice. Il apaise les vapeurs nuisibles du vin, dissipe les pesanteurs d'estomac, et ce sentiment de plénitude que produit une digestion laborieuse.

Le feuillage chinois, par un plus doux succès,
De nos dîners tardifs corrige les excès;
Et, faisant chaque soir sa ronde accoutumée,
D'une chère indigeste apaise la fumée.

C'est, sans contredit, une boisson salubre et fort utile dans beaucoup de circonstances. Outre la matière astringente et le principe aromatique combinés dans sa feuille, le thé contient encore quelques particules narcotiques ou sédatives; voilà pourquoi il agit chez quelques individus comme un calmant direct. Entre les *poisons lents* qui font les délices de l'homme, je crois que c'est un de ceux qui conviennent le mieux à ses ennuis. Pris avec modération, il réveille l'esprit, lui donne une agitation douce, et plus d'un écrivain lui a dû un trait piquant. Lorsqu'on se livre à de graves méditations, quelques tasses de thé dissipent les fatigues de la tête. J'ai interrogé des poètes, des savants, des artistes; ils ont souvent éprouvé les bienfaits de cette boisson.

[1] *Phytographie médicale*, par mon ami le docteur Joseph Roques.

La préparation du thé, dans le Nord, en France et en Angleterre, consiste à verser à différentes reprises de l'eau bouillante sur une certaine quantité de feuilles, et à prolonger l'infusion pendant cinq ou six minutes. Trois petites cuillerées de thé suffisent pour une théière contenant six tasses. Lorsque la première infusion est épuisée, on ajoute une ou deux petites cuillerées de thé, et on en remplit de nouveau la théière d'eau bouillante. La première tasse de thé est la plus délicate et la plus suave; la dernière est ordinairement un peu âcre et résineuse; les palais vulgaires ou blasés s'accommodent assez bien de celle-là.

En fait de thé, on peut, quant à la dose de feuilles (sans être *ministériel*), prendre le milieu. — On obtiendra ainsi une infusion odorante, délicate, et assez substantielle. C'est le thé le plus agréable et en même temps le plus salubre, surtout lorsqu'on emploie un mélange égal de thé vert et de thé noir, comme le thé hyson et le thé saotchaon de premier choix. Je sais qu'il y a plusieurs variétés qu'on estime davantage; mais celles-ci, lorsqu'elles sont de bonne qualité, donnent une boisson exquise. Le thé est pourtant plus délicat, plus suave, si l'on y ajoute un peu de pékao. Voici les proportions que j'adopte lorsque j'offre du thé à des amis connaisseurs:

Prenez: thé hyson d'un vert argenté, ou bien du thé perlé d'un vert mêlé d'un reflet bleuâtre, huit onces; thé saotchaon d'une couleur brune, nuancée de violet, en grandes feuilles élastiques et bien tortillées, quatre onces; thé pékao, à feuilles brunes, petites, roulées, mêlées à un assez grand nombre de pointes blanches, quatre onces. On conserve ces divers thés, bien mêlés, dans une boîte de fer-blanc, et, mieux encore, dans un vase de porcelaine hermétiquement bouché. Ce thé perd son arome en vieillissant : il faut l'employer en temps opportun. Deux petites cuillerées suffisent pour quatre tasses ordinaires. Observez bien que le thé est plus délicat lorsqu'on le fait dans une théière de porcelaine que dans une théière d'argent, et que le vase où l'on fait bouillir l'eau ne doit absolument être employé qu'à cet usage. Tous ces petits soins, quelque minutieux qu'ils vous paraissent, ne seront pas perdus.

Si le thé vous sert de déjeuner, tâchez d'avoir, mais c'est bien rare à Paris, une crème franche, onctueuse, ayant un léger goût d'amande. Une ou deux cuillerées de cette crème, ajoutées à votre thé, le rendront plus doux, plus substantiel, plus nutritif; et si vous avez pu vous procurer des petits pains bien cuits, bien savoureux, du beurre fin nouvellement arrivé de Gournay ou d'Isigny, vous aurez un déjeuner friand qui vous donnera des heures calmes, des heures d'un travail facile. Votre cerveau n'aura pas à s'inquiéter de ce qui se passe plus bas dans votre estomac, et vous ferez de la science, de la poésie, de la

peinture, de la musique. Mais n'allez pas offrir au gourmand habitué à une alimentation variée, forte, succulente, ce régime tant soit peu pythagoricien. A celui-là, donnez des viandes faites, des œufs frais, du poisson, des vins ardents : — le thé le jetterait dans un état de dépression et de faiblesse ; réservez-lui ce breuvage pour les jours de grand combat, pour les jours d'indigestion.

Le thé des soirées doit être plus parfumé, plus léger : c'est le thé des dames. — A Paris, à Londres, à Saint-Pétersbourg, dans toutes les grandes villes, ce sont les dames qui en font les honneurs, c'est-à-dire que la grâce y préside. Ici le pékao et le thé perlé forment la plus heureuse alliance. Des flots d'or versés dans une porcelaine transparente exhalent une douce vapeur, un nuage d'ambroisie qu'on voit serpenter autour d'une table, où sont rangés symétriquement les gâteaux les plus délicats, les friandises les plus séduisantes, en un mot, les miracles du petit four.

Une boisson légèrement excitante, agréable et salubre, lorsqu'on a éprouvé une rude fatigue, soit à la chasse, soit en voyage, soit dans une excursion botanique à travers les montagnes, c'est une infusion de thé pékao dans laquelle on instille quelques gouttes d'esprit de cerise. Ce thé vous délasse, vous donne un calme délicieux.

BAINS DE FRASCATI, AU HAVRE.



Vue de la plage.

« Les bains, disait un ancien, le vin et Vénus détruisent les corps

les plus sains ; — les bains, le vin et Vénus redonnent la santé au corps. »

Le temps, l'à-propos, la mesure, le degré, l'équilibre d'action entre les agents modificateurs et les forces organiques ; la direction d'une volonté sage et providentielle, de prudents efforts pour la réalisation de ces désirs immenses qui agitent le cœur de l'homme, tels sont les auxiliaires dont il faut toujours s'appuyer.

UNE FEMME TENDRE ET UNE FEMME INTELLECTUELLE.

Deux personnes s'entretiennent au pied d'une statue de Vénus ; Ninon parle de philosophie. La circonstance et le lieu de la scène donnent à ses observations un effet très-piquant. On ne peut mettre plus de grâce et de finesse dans les aperçus ; je ne sais, toutefois, si le spectacle de cette Vénus ne trouble pas quelque peu la tête de deux personnes.

Ninon peint mieux ses émotions que ses sentiments ; je vois en elle ce qu'il y a de plus vif, et non ce qu'il y a de plus doux dans les charmes de son sexe. Oserais-je le dire? l'âme d'une femme délicate et sensible a des mystères que ne peut voir tout l'esprit de Ninon. Les aveux de La Vallière, qui vivait dans le même siècle, auraient été, je crois, très-différents, et les cœurs tendres s'y seraient mieux reconnus. L'humble vestale, qui réprimait ses passions au pied de l'autel, eût quelquefois mieux développé leurs secrets qu'une femme philosophe, toujours prête à satisfaire l'inconstance de ses goûts. Ninon, en voulant tout dire, instruit moins peut-être que La Vallière, dont l'amour n'eût parlé qu'à demi.

UNE BONNE VIEILLE DAME.

Des sens désenchantés si vous perdez l'hommage,
Des bons esprits vous avez le suffrage
Et le sceptre de la raison :
La longue habitude du monde,

Du vrai savoir source féconde,
Le tableau comparé des états différents
Les égards mesurés sur l'échelle des rangs;
Tant de prétentions rivales,
Tant de fortunes inégales;
Les intérêts qui viennent se croiser,
Les passions qu'il faut apprivoiser,
Le besoin de soumettre au joug des circonstances
De l'intraitable vérité
L'incommode sévérité,
Le tact de l'à-propos, le soin des convenances,
Tant de fugitives nuances,
De bonne heure exerçant votre jeune raison,
Ont de votre pensée étendu l'horizon.

. . . .

Son jugement lentement exercé
Comme un fruit mûr s'est fait attendre,
On aimait à la voir, on se plaît à l'entendre.
Ses charmes enivrants l'entourèrent de fous;
Ses charmants entretiens l'environnent de sages;
Elle éclaire sans enflammer,
En elle la raison peut encor nous charmer:
On la flattait, on la révère
Et l'art de gouverner remplace l'art de plaire.
Ainsi dans les bosquets de Flore
Quand le fougueux Borée emporte leurs débris,
La rose qui se décolore
Belle encore au milieu de ses festons flétris
Seule vous plaît et seule règne encore[1].

UNE EXCURSION AUX PYRÉNÉES.

Bien des gens s'étonnent qu'il y ait autant d'amateurs de champignons, mais ils ne savent pas qu'à part le plaisir de les manger, on a des jouissances plus douces encore : on court, on les cherche, on

[1] Delille.

les trouve; c'est une conquête, surtout lorsqu'ils sont rares. Et puis, les mouvements qu'on fait dans les bois, la pureté de l'air qu'on respire sur les coteaux; les sites, les charmants paysages qui s'offrent à nos regards, le léger bruit d'une fontaine, l'attrait d'une belle journée, tout cela donne du calme et de la vigueur à l'esprit. On revient mieux portant, on mange les champignons qu'on a cueillis, on les trouve délicieux: un bon cuisinier les a assaisonnés, c'est l'exercice. La digestion est facile, point de rêves pénibles. On reprend les travaux ordinaires; et si quelques jours après on a quelques instants de loisir, on retournera dans les bois.

Pour nous qui conservons mille souvenirs de nos excursions, il nous plaît de revoir en pensée les pays pittoresques, les sites ou gracieux ou sévères, les êtres animés qui leur donnaient la vie. —Là-bas, dans les Pyrénées, nous retrouvons aux premiers jours de juin — le pâtre Louis, non loin de Baréges; il cueille sur la mousse de petits champignons tout blancs dont le parfum se répand au loin et charme l'odorat.

« Comment préparez-vous ces champignons? » lui dis-je. — « Je les fais bouillir dans de l'eau après les avoir épluchés; et lorsqu'ils sont bien cuits, je les presse dans un linge; puis je les tourne dans un peu de lait bouillant, avec des œufs et du sel. Mes vaches et mes chèvres me donnent du fromage, et le torrent me fournit du vin. Voilà comme je vis dans le temps des mousserons. »

Descendez jusqu'au bassin de Luz, où tout s'anime de verdure, et gagnez la gorge imposante de Gavarnie, mais arrêtez-vous à Saint-Sauveur: vous trouverez dans tous les bosquets, et jusqu'aux bords du Gave, le mousseron à moitié caché dans l'herbe. Il pullule également dans les Pyrénées-Orientales parmi les broussailles, et on en parfume les omelettes depuis Perpignan jusqu'au mont Canigou.

« Et cette partie de mousserons, me disait mon ami, quand la ferons-nous? » — « Demain, si vous voulez, après la visite de nos malades de l'ambulance. » Nous partions de Boulou, quartier-général de notre armée, en suivant la rive gauche du Thec. —Le canon grondait sur la montagne, dans le fort de Bellegarde, occupé par les Espagnols; mais c'était vraiment de la poudre perdue, car il n'effrayait guère les Français qui couraient la vallée.

Après avoir fait une petite pause à Saint-Jean de Pagès pour y boire une tasse de lait exhalant le parfum des nouveaux pâturages, nous allions explorer les prairies de Céret, qui nous donnaient une abondante récolte de mousserons. Réunis à nos camarades de l'hôpital d'Arles, nous battions ensuite les broussailles jusqu'à la base du Canigou, où nous trouvions encore des mousserons avec la belle gentiane à fleurs jaunes et l'anémone sauvage.

L'air des montagnes nous avait électrisés, et notre appétit grandissait avec le mouvement. Nous avions une petite provision de vin, du pain bis et des mousserons; mais il nous manquait une poêle, du lard et des œufs pour faire notre omelette.—Nous trouvons tout cela dans une cabane. Pendant que les mousserons cuisent dans l'eau, le lard frit dans la poêle; on y ajoute les mousserons cuits, exprimés et hachés, puis les œufs bien battus. On tourne l'omelette; elle est faite. On la sert sur un vieux plat de terre. Nous voilà tous assis au bord d'un petit pré, sous une touffe de jeunes frênes. Le gazon nous sert de nappe et de siéges, et des tranches de pain remplacent les assiettes. En un clin d'œil le plat de terre est vide, mais il nous reste des mousserons cuits. On fait une nouvelle omelette : elle disparaît avec la même rapidité. Point de verres. — Nous buvons à la régalade comme les Catalans; mais tous les convives ne sont pas également adroits, et la cravate est un peu teinte de pourpre.

Le Canigou est là devant nous, avec ses énormes contreforts, avec ses noirs sapins, ses rochers, ses torrents, ses crêtes aériennes, ses glaciers étincelants de lumière.

Que le sybarite qui se meurt de faiblesse et d'ennui à sa table somptueuse, au milieu des ragoûts et des essences de gibier, parte pour les Pyrénées; qu'il aille visiter le Canigou ; qu'il remplisse ses poumons de l'air vif et pur qu'on y respire; puis qu'il entre dans notre cabane, qu'il tourne de ses mains délicates l'omelette aux mousserons, il n'aura jamais fait de meilleur repas, et il voudra peut-être finir ses jours dans ces belles montagnes[1].

LA GASTRONOMIE

DÉFINIE PAR HIPPOCRATE.

Hippocrate est bien pénétré des grands avantages qu'offre la gastronomie, lorsqu'il nous dit, dans son *Traité du Régime,* qu'on ne peut bien apprécier les propriétés des aliments et des boissons, si l'on ne connaît leurs vertus naturelles et celles qu'ils acquièrent par les préparations ou par les altérations que l'industrie des hommes leur

[1] Roques, *Histoire des Champignons.* In-8° et atlas, 30 fr., rue Thérèse, 11.

fait subir. « Il faut, dit-il, savoir affaiblir ce qui est trop actif, et fortifier par le secours de l'art ce qui est trop faible de sa nature, suivant que l'occasion s'en présente. On n'aime point à user constamment des mêmes aliments et de la même boisson. Si en musique les sons étaient toujours les mêmes, on n'aurait aucun plaisir; on peut en dire autant du régime : pour plaire, il faut qu'il soit très-varié. Aussi les cuisiniers préparent les ragoûts en y faisant plusieurs mélanges; celui qui ferait ses plats toujours de la même manière ne saurait point son métier. »

VALLÉE D'ANDILLY,

PRÈS DE PARIS.

Nous voici au fond du vallon, au milieu du silence de la forêt, — silence plein de secrets, plein de charmes, où le cœur s'apaise tout entier. Je crois entendre un léger bruit, c'est une fontaine qui épanche son eau fraîche et pure; cette source alimente un charmant ruisseau dont les bords sont tapissés d'herbes et d'arbustes que la clématite enlace de ses flexibles rameaux..... Quels beaux chênes! Et ces jolis châtaigniers riants de jeunesse — et ces aunes que la nature a parés d'un brillant vernis. — Le bouleau se plaît aussi dans cette aimable solitude, mais il aime la pente des collines. — Voyez comme il balance son léger feuillage, avec quelle grâce il abandonne ses rameaux au jeu des brises! Sa tige haute, glacée d'argent, répand au crépuscule une douce lueur qui sourit au voyageur égaré; sa sève lui fournit une boisson qui le désaltère.

Et ces fruits d'un aspect, d'un goût, d'un parfum incomparables, qui les a semés au bord de ce taillis, sous les belles palmes de ces fougères? Et ces myrtilles avec leurs baies noires et rafraîchissantes qui se multiplient sous nos pas, ces myrtilles dont le bûcheron apaise sa soif, qu'il apporte à ses enfants, et qu'il appelle dans son langage naïf *raisins des bois!* Ah! savourons sans crainte cette humble ambroisie que la nature a faite.

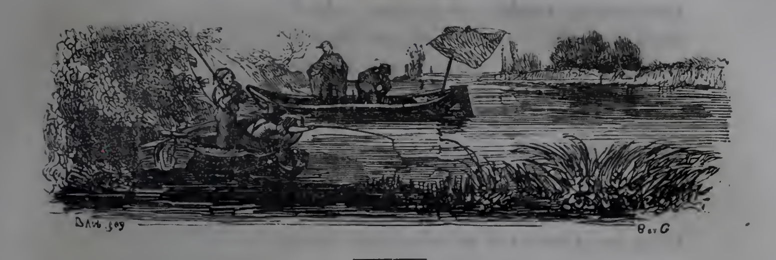
Continuons nos recherches au bord du bois, visitons ces lieux aquatiques où je remarque une verdure brillante et touffue. Ne reconnaissez-vous pas la bryone dioïque, avec ses feuilles palmées, sorte de liane qui vient demander un appui aux buissons, et les étreint de ses vrilles

légères? Quelle est cette plante dont les rameaux étincellent de pourpre? C'est la salicaire; elle s'est emparée du feuillage de saule, et semble commander aux herbes des ruisseaux par sa noble stature, par l'éclat et la grâce de ses épis. L'eupatoire d'Avicenne l'accompagne; moins belle, moins élégante, elle est pourtant remarquable par ses feuilles découpées comme celles du chanvre, par sa tige haute, cotonneuse, dont le sommet se couronne de jolis bouquets de fleurs purpurines.

Tout en herborisant, nous regagnons le plateau d'Andilly, où vient nous joindre le savant docteur Gaubert [1]. Ce médecin ne peut se lasser d'admirer les objets qui s'offrent à sa vue. Cette riche culture, ce paysage si varié, si romantique, le tiennent dans un état d'enchantement; mais il voudrait bien visiter avec nous la vallée. Le plaisir d'observer la nature avec ce jeune savant dissipe ma fatigue, et j'oublie que je viens de faire plus de six lieues dans les bois. Nous partons; — nous voilà de nouveau dans les bois; — le polygala nous sourit avec grâce, la menthe aquatique nous embaume. — M. Gaubert compare le parfum de la menthe à tout ce que l'Arabie a de plus suave. « Ce parfum, dit-il, pénètre jusqu'aux sources les plus intimes de la vie. » — Il cueille lui-même une infinité de plantes dont il décrit les caractères avec la précision d'un habile botaniste. — Je jouis de sa conversation spirituelle, savante, toujours empreinte d'une philosophie élevée, où l'on reconnaît le meilleur collaborateur de l'illustre professeur du Val-de-Grâce. Mais au milieu de toutes les belles choses qui nous ravissent, la machine organique éprouve des besoins qu'il faut satisfaire autrement que par des dissertations ou par l'arome des fleurs. L'oxygène des coteaux et une abstinence de près de douze heures ont irrité le gaster, qui gronde, qui crie. Nous gravissons rapidement la colline, la faim nous donne des ailes, et en quelques minutes nous voici dans la petite maison de la Cavée, où nous attendait un fin repas. (ANDILLY.)

Il est sept heures. Nous partons pour Montmorency en suivant les sentiers les plus étroits et les plus couverts. La soirée est ravissante; nous nous abandonnons aux impressions nouvelles qu'elle fait naître. Un air frais se glisse dans la sombre verdure des taillis où la pourpre du couchant vient jeter quelques-uns de ses rayons. Rien ne trouble le silence qui nous environne, si ce n'est l'oiseau du soir qui chante doucement dans la feuillée. — Les herbes de ces lieux solitaires penchent leurs faibles tiges, et le convolvulus ferme déjà ses corolles de neige au milieu des buissons. Heures paisibles, heures d'étude, vous avez déjà fui comme ces douces images qui apparaissent dans un songe!

[1] Feu Marcel Gaubert.



Un jour, dans un château des environs de Paris où la cuisine est stimulante, j'insistais sur quelques abus des épices; nous étions à table, tout le monde paraissait m'écouter avec intérêt, lorsqu'on servit une belle gigue de mouton. Un des convives, le curé du lieu, homme d'esprit, aimable, tant soit peu gourmand, me regarde, et s'écrie : « Docteur! je suis d'un tempérament flegmatique, replet, ventru, enclin au sommeil. Vite une muscade! je me charge de préparer la sauce. » Il s'empare à l'instant de la gigue, lui fait plusieurs incisions profondes pour que le jus s'écoule, et il assaisonne ce jus d'une assez forte quantité de poudre de muscade. « La sauce est faite, dit-il; je crains peu les anathèmes de la médecine quand je suis à table, et si madame le veut bien, je recevrai avec reconnaissance quelques cuillerées de ce bon jus. Ensuite je suis d'avis qu'un ou deux verres de Saint-Georges, et la petite tasse de café, (il est si parfait celui que madame nous donne!) feront merveille pour la digestion. N'est-ce pas là de la bonne médecine? *Optimum verò medicamentum est opportunè cibus datus.* Docteur! c'est votre meilleur argument, je m'en empare. »

LE DÉJEUNER.

Mes chers amis, certes, je fais grand cas
Du sage auteur de la Gastronomie;
Mais j'avouerai que le meilleur repas
Est un repas auprès de son amie;
Et c'est le seul dont il ne parle pas!
Un peu friand, je sers à ma manière
Le dieu joufflu du joyeux La Reynière :
Chapon doré! succulente perdrix!

Dindonneau tendre, au brillant coloris!
Mets enchanteurs, que l'odorat dévore!
Vous manger seul a sans doute son prix,
Mangés à deux, vous valez mieux encore.

Je prise fort tout plaisir clandestin.
Or, vous saurez qu'il est de par le monde
Jeune beauté, qui n'est brune ni blonde,
Dont les cheveux d'un séduisant châtain
Vont se jouant sur le plus blanc satin.
Si vous voyez nymphe aimable et lutine
Au doux regard, au sourire malin,
O mes amis, vous direz : C'est Florine.

Dans ma retraite elle doit, ce matin,
Venir s'asseoir à mon humble festin.
Durant la nuit cette image riante
Préoccupait mon âme impatiente.
Avant que l'aube eût coloré les cieux,
Le froid sommeil avait fui de mes yeux,
Et j'accusais l'horloge vigilante
De s'endormir dans sa marche trop lente.

Du déjeuner commençons les apprêts.
D'un rien l'amour fait une grande affaire :
Plaçons ici le fruit qu'elle préfère ;
Que ces rideaux complaisants et discrets
D'un jour douteux protégent nos secrets.
Notre couvert, de la gauche à la droite,
A lui tout seul remplit la table étroite :
Tant mieux! mes pieds, comme au hasard placés,
Seront aux siens mollement enlacés.

Quel bruit charmant vient frapper mon oreille?
On a frappé.....
J'ai salué mon aimable convive.
Le cœur lui bat : inquiète et craintive,
Elle tremblait qu'un regard curieux
N'eût épié ses pas mystérieux;
Je la rassure. Elle entre : je détache
Le nœud jaloux du chapeau qui la cache,
Vingt mots confus et jamais achevés
Sont sur sa bouche au passage enlevés...

Je vois Florine et je ne vois plus qu'elle !
Sans le vouloir, on peut, en pareil cas,
Pour le convive oublier le repas :
Malignement, elle me le rappelle,
. . . .

Je vois bientôt ses jolis doigts de rose
Éparpiller et mes vers et ma prose.
Qu'avec plaisir mon aimable lutin,
Bouleversant mon grec et mon latin,
Parvient enfin au tiroir solitaire
Où ses billets vont se réfugier !
Elle aperçoit celui que le premier
Sa main traça loin des yeux de sa mère.
Elle sourit voyant de ses cheveux
Enveloppés dans la même romance
Qui l'accusait de son indifférence,
Et soupirait mes timides aveux !

J'entends sonner l'heure qui la rappelle.
Elle va fuir... mon bonheur avec elle !
D'un pas furtif elle sort sans témoins;
Elle s'éloigne, elle emporte mon âme,
Et mon adieu la suit encore de loin [1].

MILLEVOYE.

UN SOUPER CHAMPÊTRE.

QUELQUES EFFETS DE LA NUIT.

Quelques dames et des jeunes gens de mes amis firent un jour avec moi la partie d'aller voir le tombeau d'Ermenonville; c'était au mois de mai. Nous prîmes la voiture publique de Soissons, et nous la quittâmes à dix lieues et demie de Paris, une lieue au-dessus de Dammartin. On nous dit que de là à Ermenonville il n'y avait que trois

[1] Feu Franquelin, — cet artiste plein de goût et de charme qui a trop peu vécu, — a peint cette scène. Le tableau, de petite dimension, est en Amérique : c'est son chef-d'œuvre.

quarts de lieue. Le soleil allait se coucher lorsque nous mîmes pied à terre au milieu des champs. Nous nous acheminâmes par le sentier des guérets, sur la gauche de la grande route, vers le couchant. Nous marchâmes plus d'une heure et demie dans une vaste campagne sans rencontrer personne. Il faisait nuit obscure, et nous nous serions infailliblement égarés, si, par bonheur, nous n'eussions aperçu une lumière au fond d'un petit vallon : c'était la lampe qui éclairait la chaumière d'un paysan. Il n'y avait que sa femme qui distribuait du lait à cinq ou six petits enfants d'un grand appétit. Comme nous mourions de faim et de soif, nous la priâmes de nous faire participer au souper de sa famille. Nos jeunes dames parisiennes se régalèrent avec elle de gros pain, de lait, et même de sucre dont il y avait une assez ample provision. Nous leur tînmes bonne compagnie. Après avoir bien reposé notre âme et notre corps par ce festin champêtre, nous prîmes congé de notre hôtesse, aussi contente de notre visite que nous étions satisfaits de sa réception. Elle nous donna pour guide l'aîné de ses garçons, qui, après une demi-heure de marche, nous conduisit à travers des marais dans les bois d'Ermenonville. La lune vers son plein était déjà fort élevée sur l'horizon, et brillait de l'éclat le plus pur dans un ciel sans nuages. Elle répandait les flots de sa lumière sur les chênes et les hêtres qui bordaient les clairières de la forêt, et faisait apparaître leurs troncs comme les colonnes d'un péristyle. Les sentiers sinueux où nous marchions en silence traversaient des bosquets fleuris de lilas, de troènes, d'ébéniers, tout brillants d'une lueur bleuâtre et céleste. Nos jeunes dames, vêtues de blanc, qui nous devançaient, paraissaient et disparaissaient tour à tour à travers ces massifs de fleurs, et ressemblaient aux ombres fortunées des Champs-Élysées. Mais, bientôt émues elles-mêmes par ces scènes religieuses de lumière et d'ombre, et surtout par le sentiment du tombeau de Jean-Jacques, elles se mirent à chanter une romance. Leurs voix douces, se mêlant aux chants lointains des rossignols, me firent sentir que, s'il y avait des harmonies entre la lumière de l'astre des nuits et les forêts, il y en avait encore de plus touchantes entre la vie et la mort, entre la philosophie et les amours [1].

[1] Bernardin de Saint-Pierre.

UNE MANIÈRE DE COMPOSER (1).

J'avais une vieille parente de beaucoup d'esprit, dont la conversation était des plus intéressantes; mais sa mémoire, à la fois inconstante et fertile, la faisait passer souvent d'épisodes en épisodes, de digressions en digressions, au point qu'elle était obligée d'implorer le secours de ses auditeurs: « Que voulais-je donc vous raconter ? » disait-elle; et souvent aussi ses auditeurs l'avaient oublié, ce qui jetait toute la société dans un embarras inexprimable. —Or, l'on a pu remarquer que le même accident m'arrive souvent dans mes narrations, et je dois convenir en effet que le plan et l'ordre de cet ouvrage sont exactement calqués sur l'ordre et le plan des conversations de ma tante; mais je ne demande main-forte à personne, parce que je me suis aperçu que mon sujet revient de lui-même, et au moment où je m'y attends le moins (2).

UNE COLLATION A TOUNE.

Que j'aime à tomber de temps en temps sur les moments agréables de ma jeunesse! Ils m'étaient si doux! ils ont été si courts, si rares, et je les ai goûtés à si bon marché! Ah! leur seul souvenir rend encore

(1) Nous avons pensé qu'on lirait avec bonheur quelques brillantes pages de nos premiers écrivains sur des sujets qui, plus ou moins directement, se rattachent à notre petite science. — Nous avons puisé, pour madame Sand, dans la jolie édition in-8° du roman de *Valentine*, publiée par M. Perrotin. Madame Sand nous a fourni, dans un autre ouvrage, deux ou trois pages que nous avons recueillies avec le même plaisir. La dernière édition de l'admirable *Vie de Rancé*, de M. de Châteaubriand, publiée par M. Delloye, nous a offert un morceau rapide qu'on ne pourra pas lire, après le dîner, au moment du repos, sans un grand charme. MM. Perrotin et Delloye, nos amis, habiles éditeurs, nous auraient laissé citer quelques pages de plus, si ce recueil n'avait pas, en dehors de sa spécialité, des limites très-restreintes. Ici c'est pendant un moment, un seul moment, que nous voulons occuper le lecteur, lorsqu'aucune tâche ne lui est imposée, lorsqu'il s'arrête et réfléchit à la suite d'un fin repas qui a avivé ses forces.

(2) Xavier de Maistre.

à mon cœur une volupté pure dont j'ai besoin pour ranimer mon courage et soutenir les ennuis du reste de mes ans.

L'aurore un matin me parut si belle que, m'étant habillé précipitamment, je me hâtai de gagner la campagne pour voir lever le soleil. Je goûtai ce plaisir dans tout son charme ; c'était la semaine après la Saint-Jean. La terre, dans sa plus grande parure, était couverte d'herbe et de fleurs ; les rossignols, presqu'à la fin de leur ramage, semblaient se plaire à le renforcer ; tous les oiseaux, faisant en concert leurs adieux au printemps, chantaient la naissance d'un beau jour d'été, d'un de ces beaux jours qu'on ne voit plus à mon âge, et qu'on n'a jamais dans le triste sol où j'habite aujourd'hui.

Je m'étais insensiblement éloigné de la ville, la chaleur augmentait, et je me promenais sous des ombrages dans un vallon, le long d'un ruisseau. J'entends derrière moi des pas de chevaux et des voix de filles qui semblaient embarrassées, mais qui n'en riaient pas de moins bon cœur. Je me retourne ; on m'appelle par mon nom ; j'approche, je trouve deux jeunes personnes de ma connaissance, mademoiselle de Graffenried et mademoiselle Galley, qui, n'étant pas d'excellentes cavalières, ne savaient comment forcer leurs chevaux à passer le ruisseau. Mademoiselle de Graffenried était une jeune Bernoise fort aimable, qui, par quelque folie de son âge, ayant été jetée hors de son pays, avait imité madame de Warens, chez qui je l'avais vue quelquefois ; mais n'ayant pas eu une pension comme elle, elle avait été trop heureuse de s'attacher à mademoiselle Galley, qui l'ayant prise en amitié, avait engagé sa mère à la lui donner pour compagne jusqu'à ce qu'on pût la placer de quelque façon. Mademoiselle Galley, d'un an plus jeune qu'elle, était encore plus jolie ; elle avait je ne sais quoi de plus délicat, de plus fin ; elle était en même temps très-mignonne et très-formée, ce qui est pour une fille le plus beau moment. Toutes deux s'aimaient tendrement, et leur bon caractère à l'une et à l'autre ne pouvait qu'entretenir long-temps cette union, si quelque amant ne venait pas la déranger. Elles me dirent qu'elles allaient à Toune, vieux château appartenant à madame Galley ; elles implorèrent mon secours pour faire passer leurs chevaux, n'en pouvant venir à bout elles seules. Je voulus fouetter les chevaux ; mais elles craignaient pour moi les ruades et pour elles les haut-le-corps. J'eus recours à un autre expédient : je pris par la bride le cheval de mademoiselle Galley, puis, le tirant après moi, je traversai le ruisseau ayant l'eau jusqu'à mi-jambes, et l'autre cheval suivit sans difficulté. Cela fait, je voulus saluer ces demoiselles et m'en aller comme un benêt ; elles se dirent quelques mots tout bas, et mademoiselle de Graffenried s'adressant à moi : « Non pas, non pas, me dit-elle, on ne nous échappe pas comme cela. Vous vous êtes mouillé pour notre service ; et nous

devons en conscience avoir soin de vous sécher : il faut, s'il vous plaît, venir avec nous, nous vous arrêtons prisonnier. » Le cœur me battait ; je regardais mademoiselle Galley : « Oui, oui, ajouta-t-elle en riant de ma mine effarée, prisonnier de guerre ; montez en croupe derrière elle, nous voulons rendre compte de vous. — Mais, mademoiselle, je n'ai point l'honneur d'être connu de madame votre mère : que dira-t-elle en me voyant arriver ? — Sa mère, reprit mademoiselle de Graffenried, n'est pas à Toune, nous sommes seules : nous revenons ce soir, et vous reviendrez avec nous. »

L'effet de l'électricité n'est pas plus prompt que celui que ces mots firent sur moi. En m'élançant sur le cheval de mademoiselle de Graffenried, je tremblais de joie ; et quand il fallut l'embrasser pour me tenir, le cœur me battait si fort qu'elle s'en aperçut : elle me dit que le sien lui battait aussi par la frayeur de tomber ; c'était presque, dans ma posture, une invitation de vérifier la chose : je n'osai jamais ; et, durant tout le trajet, mes deux bras lui servirent de ceinture, très-serrée à la vérité, mais sans se déplacer un moment. Telle femme qui lira ceci me soufflèterait volontiers, et n'aurait pas tort.

La gaieté du voyage et le babil de ces filles aiguisèrent tellement le mien, que, jusqu'au soir, et tant que nous fûmes ensemble, nous ne déparlâmes pas un moment. Elles m'avaient mis si bien à mon aise, que ma langue parlait autant que mes yeux, quoiqu'elle ne dît pas les mêmes choses. Quelques instants seulement, quand je me trouvais tête à tête avec l'une ou l'autre, l'entretien s'embarrassait un peu ; mais l'absente revenait bien vite, et ne nous laissait pas le temps d'éclaircir cet embarras.

Arrivés à Toune, et moi bien séché, nous déjeunâmes. Ensuite il fallut procéder à l'importante affaire de préparer le dîner. Les deux demoiselles, tout en cuisinant, baisaient de temps en temps les enfants de la grangère, et le pauvre marmiton regardait faire en rongeant son frein. On avait envoyé les provisions de la ville, et il y avait de quoi faire un très-bon dîner, surtout en friandises ; mais, malheureusement, on avait oublié du vin. Cet oubli n'était pas étonnant pour des filles qui n'en buvaient guère ; mais j'en fus fâché, car j'avais un peu compté sur ce secours pour m'enhardir. Elles en furent fâchées aussi, par la même raison peut-être, mais je n'en crois rien. Leur gaieté vive et charmante était l'innocence même ; et d'ailleurs, qu'eussent-elles fait de moi entre elles deux ? Elles envoyèrent chercher du vin partout aux environs ; on n'en trouva point, tant les paysans de ce canton sont sobres et pauvres. Comme elles m'en marquaient leur chagrin, je leur dis de n'en pas être si fort en peine, et qu'elles n'avaient pas besoin de vin pour m'enivrer. Ce fut la seule galanterie que

j'osai leur dire de la journée, mais je crois que les friponnes voyaient du reste que cette galanterie était une vérité.

Nous dînâmes dans la cuisine de la grangère; les deux amies assises sur des bancs aux deux côtés de la longue table, et leur hôte entre elles deux, sur une escabelle à trois pieds. Quel dîner! quel souvenir plein de charmes! Comment, pouvant à si peu de frais goûter des plaisirs si purs et si vrais, vouloir en rechercher d'autres? Jamais souper des petites maisons de Paris n'approcha de ce repas, je ne dis pas seulement pour la gaieté, pour la douce joie, mais je dis pour la sensualité.

Après le dîner, nous fîmes une économie: au lieu de prendre le café qui nous restait du déjeuner, nous le gardâmes pour le goûter avec de la crème et des gâteaux qu'elles avaient apportés, et, pour tenir notre appétit en haleine, nous allâmes dans le verger achever notre dessert avec des cerises. Je montai sur l'arbre, et je leur en jetais des bouquets, dont elles me rendaient les noyaux à travers les branches. Une fois, mademoiselle Galley, avançant son tablier et reculant la tête, se présentait si bien et je visai si juste, que je lui fis tomber un bouquet dans le sein; et de rire. Je me disais en moi-même: Que mes lèvres ne sont-elles des cerises! comme je les leur jetterais ainsi de bon cœur!

La journée se passa de cette sorte à folâtrer avec la plus grande liberté, et toujours avec la plus grande décence. Pas un seul mot équivoque, pas une seule plaisanterie hasardée; et cette décence, nous ne nous l'imposions pas du tout, elle venait toute seule; nous prenions le ton que nous donnaient nos cœurs. Enfin, ma modestie, d'autres diront ma sottise, fut telle, que la plus grande privauté qui m'échappa fut de baiser une seule fois la main de mademoiselle Galley. Il est vrai que la circonstance donnait du prix à cette légère faveur. Nous étions seuls, je respirais avec embarras, elle avait les yeux baissés; ma bouche, au lieu de trouver des paroles, s'avisa de se coller sur sa main, qu'elle retira doucement après qu'elle fut baisée, en me regardant d'un air qui n'était point irrité. Je ne sais ce que j'aurais pu lui dire: son amie entra, et me parut laide en ce moment.

Enfin, elles se souvinrent qu'il ne fallait pas attendre la nuit pour rentrer en ville. Il ne nous restait que le temps qu'il fallait pour arriver de jour, et nous nous hâtâmes de partir en nous distribuant comme nous étions venus. Si j'avais osé, j'aurais transposé cet ordre, car le regard de mademoiselle Galley m'avait vivement ému le cœur; mais je n'osais rien dire, et ce n'était pas à elle de le proposer. En marchant, nous disions que la journée avait tort de finir; mais, loin de nous plaindre qu'elle eût été courte, nous trouvâmes que nous avions eu le secret de la faire longue par tous les amusements dont nous

avions su la remplir. — Je les quittai à peu près au même endroit où elles m'avaient pris (1).

LE REPAS D'IMAGINATION.

On a dit que les contraires composent l'harmonie, et que ce qui cause le plus de bonheur est purement imaginaire. Notre petit repas du soir l'aurait fait supposer.

C'était le contre-pied de notre comfort de Paris, et il était facile de voir que le rapprochement de nos sentiments et la différence de notre vie matérielle faisaient le charme de la situation. Les mets les plus exquis sont bien faibles auprès de cela!

A midi, le déjeuner était, après une course d'une heure, un repas de fruits, composé d'un verre de vin fin et vieux, de quelques fines tartelettes de beurre d'Isigny, d'une tasse de thé ou de café mêlé. C'étaient là les seuls excitants; ils suffisaient au corps pendant la convalescence; le jeu des organes se rétablissait sous leur influence; la vie jeune, laissée à elle-même, sous les premiers effets de la campagne, du printemps, se ranimait; tout m'indiquait, depuis quelques jours, que j'allais recouvrer la vue. —

J'étais assis dans un grand fauteuil au fond de l'appartement; le bandeau tombe, et mes yeux se rouvrent faiblement d'abord, mais mille fois. Quelles sensations j'éprouve! — Les rideaux verts sont tirés par deux mains agitées et blanches comme de l'ivoire, et le jour revient doucement jusqu'à moi. — Mes faibles yeux se referment, et s'essayent à reprendre la clarté qui les inonde; ces épreuves les affermissent peu à peu, les ombres s'éloignent; alors la charmante jeune fille pose ses mains sur mon front, et pleure de joie. — Je vois tout, malgré la distance des années enfuies; je la vois, enivrée par la joie ineffable du miracle, regarder le ciel et le remercier sans cesse; — je la vois errer autour de moi comme une légère et fuyante vapeur. — « Mon Dieu! s'écrie-t-elle, tu n'envoies point les maux, mais tu les dissipes! » — Le parquet crie sous ses pieds, et ce léger bruit se meut encore dans mon imagination; je vois encore l'expression de sa figure tournée vers le ciel, ses boucles de cheveux d'un jais si vif, qui se jouaient sur la neige de son front pur comme l'air au mois de juin.

— Voilà ma petite scène; si vous n'y sentez pas la réalité, n'accusez que le peintre, sa faible main.

Je poursuis mon esquisse.

Mon ami vit solitaire, chez lui, dans ses bois, près de la mer et de la mer orageuse. Il s'est retiré au fond du jardin d'une antique abbaye,

(1) Jean-Jacques Rousseau.

entre les murs d'un vieux donjon où il a fait pratiquer d'élégantes salles; c'est là qu'il a caché ses dieux Lares, sa vie élégante et sa bibliothèque ; sa bibliothèque a pour prolongement sur le jardin une légère terrasse ornée de fleurs et de vignes qui embrasse le donjon. C'est là qu'il se repose et vient dîner ; c'est là qu'il vient méditer sur les mécomptes de la vie et demander pour son esprit distingué une protection supérieure, ses espérances et ses rêves dépassant ce qui est possible ici-bas ; il a et il aura encore des consolations à demander à cette douce retraite, où la douleur peut du moins s'endormir au bruit des flots de la mer. »

C'est sur la terrasse de cette belle retraite, toute couverte de magnifiques fleurs, qu'il a pu écrire ces lignes :

« Je suis resté à la même place tant que j'ai pu l'apercevoir ; elle » s'est retournée plusieurs fois sur le chemin de cette charmante prai- » rie en m'adressant de la main un signe d'adieu. Elle me vit ainsi » vingt fois et s'attendait à me voir. Arrivée près des haies d'aubépine » au milieu desquelles elle allait disparaître, elle s'est retournée, et, » de sa main, de son mouchoir, elle m'a jeté encore un doux adieu, » tandis que moi, presque immobile, je ne pouvais même plus la » saluer ! »

. . . .

— La lampe ne jetait qu'une bien faible clarté ; elle allait finir comme avait fini la dernière scène. Les ombres qui remplissaient la chambre où nous étions, et tout ce qui s'apercevait dans cette demi-nuit, avaient un air lugubre. — Un jour gris, puis pâle, perça enfin les vitres, augmenta peu à peu, et vint frapper nos yeux.

Les vents étaient déchaînés. On les entendait battre la mer, soulever les flots mugissants, les lancer sur les murs inférieurs de la maison. — Lorsque les vents se calmaient un peu, les flots retombaient avec un bruit lent et monotone.

Tout étant terminé, les femmes ouvrirent les fenêtres de la chambre. L'air était horriblement tourmenté ; au plus fort des rafales, de pauvres oiseaux, étourdis par la fureur des vents, s'abattirent sur la fenêtre où j'étais appuyé, et y trouvèrent un abri.

Les feux rouges du levant se rapprochèrent, s'étendirent et chassèrent l'orage par-dessus nos têtes, et à huit heures l'air était moins sombre, et la mer moins agitée. C'est alors que mes yeux, trompés par des émotions qui finissaient à peine, crurent voir monter dans le ciel, au point d'intersection de l'aube et de la terre, l'ombre de celle qui venait de nous quitter.

— Il ne resta plus de l'ange tué, ainsi que je vous l'ai raconté, par son âme, par son intuition, que les mots que je viens de vous dire, les lignes que j'ai transcrites, le retentissement de ses plaintes dans

ma tête, et un buste admirable, un buste de Vaicher, beau de jeunesse, de pensée, d'exécution et de poésie (1).

UNE VOIX DANS LES BOIS LA NUIT.

A mesure que l'on avançait dans la vallée, la route devenait plus étroite. Bientôt il fut impossible à Valentine de la côtoyer parallèlement à la voiture. Elle se tint quelque temps par derrière ; mais, comme les inégalités du terrain forçaient souvent le cocher à retenir brusquement ses chevaux, celui de Valentine s'effarouchait chaque fois de la voiture qui s'arrêtait presque sur son poitrail. Elle profita donc d'un endroit où le fossé disparaissait pour passer devant, et alors elle galopa beaucoup plus agréablement, n'étant gênée par aucune appréhension, et laissant à son vigoureux et noble cheval toute la liberté de ses mouvements.

Le temps était délicieux ; la lune, n'étant pas levée, laissait encore le chemin enseveli sous ses obscurs ombrages ; de temps en temps un ver luisant chatoyait dans l'herbe, un lézard rampait dans le buisson, un sphinx bourdonnait sur une fleur humide. Une brise tiède s'était levée toute chargée de l'odeur de vanille qui s'exhale des champs de fèves en fleurs. La jeune Valentine, élevée tour à tour par sa sœur bannie, par sa mère orgueilleuse, par les religieuses de son couvent, par sa grand'mère étourdie et jeune, n'avait été définitivement élevée par personne. Elle s'était faite elle-même ce qu'elle était, et, faute de trouver des sympathies bien réelles dans sa famille, elle avait pris le goût de l'étude et de la rêverie. Son esprit naturellement calme, son jugement sain, l'avaient également préservée des erreurs de la société et de celles de la solitude. Livrée à des pensées douces et pures comme son cœur, elle savourait le bien-être de cette soirée de mai si pleine de chastes voluptés pour une âme poétique et jeune.

Légèrement emportée par son cheval qu'elle ne songeait point à ralentir, elle avait une avance assez considérable sur la calèche. Lorsque la pensée lui en vint, elle s'arrêta, et, ne pouvant rien distinguer dans l'obscurité, elle se pencha pour écouter ; mais, soit que le bruit des roues fût amorti par l'herbe longue et humide qui croissait dans le chemin, soit que la respiration haute et pressée de son cheval, impatient de cette pause, empêchât un son lointain de parvenir jusqu'à elle, son oreille ne put rien saisir dans le silence solennel de la nuit. Elle retourna aussitôt sur ses pas, jugeant qu'elle s'était fort éloignée, et s'arrêta de nouveau pour écouter, après avoir fait un temps de galop sans rencontrer personne.

(1) Le pseudonyme, *Julie Norwich*.

Elle n'entendit encore cette fois que le chant du grillon qui s'éveillait au lever de la lune, et les aboiements lointains de quelques chiens.

Elle vit bientôt que le chemin descendait de plus en plus rapidement vers le fond de la vallée. Elle ne connaissait point le pays, qu'elle avait à peu près abandonné depuis son enfance, et pourtant il lui sembla que dans la matinée elle avait côtoyé la partie la plus élevée du terrain. L'aspect du paysage avait changé; la lune, qui s'élevait lentement à l'horizon, jetait des lueurs transversales dans les interstices des branches, et Valentine pouvait distinguer des objets qui ne l'avaient pas frappée précédemment. Le chemin était plus large, plus découvert, plus défoncé par les pieds des bestiaux et les roues des chariots; de gros saules ébranchés se dressaient aux deux côtés de la haie, et, dessinant sur le ciel leurs mutilations bizarres, semblaient autant de créations hideuses prêtes à mouvoir leurs têtes monstrueuses et leurs corps privés de bras.

Valentine entendit un bruit sourd et prolongé semblable au roulement d'une voiture. Elle quitta le chemin, et se dirigea à travers un sentier vers le lieu d'où partait ce bruit, qui augmentait toujours, mais changeait de nature. Si Valentine eût pu percer le dôme des pommiers en fleurs où se glissaient les rayons de la lune, elle eût vu la ligne blanche et brillante de la rivière s'élançant dans une écluse à quelque distance. Cependant la fraîcheur croissante de l'atmosphère et une douce odeur de menthe lui révélèrent le rivage de l'Indre. Elle jugea qu'elle s'était écartée considérablement de son chemin; mais elle se décida à descendre le cours de l'eau, espérant bientôt trouver un moulin ou une chaumière où elle pût demander des renseignements. En effet, elle s'arrêta devant une vieille grange isolée et sans lumière, que les aboiements d'un chien enfermé dans le clos lui firent supposer habitée. Elle appela en vain, personne ne bougea. Elle fit approcher son cheval de la porte et frappa avec le pommeau d'acier de sa cravache. Un bêlement plaintif lui répondit : c'était une bergerie. Valentine continua son chemin.

Son cheval se mit à marcher lentement et avec négligence. Il heurtait son sabot retentissant contre un caillou d'où jaillissait un éclair, ou il allongeait sa bouche altérée vers les petites pousses tendres des ormilles.

Tout à coup, dans ce silence, dans cette campagne déserte, sur ces prairies qui n'avaient jamais ouï d'autre mélodie que le pipeau de quelque enfant désœuvré, ou la chanson d'un meunier attardé; tout à coup, au murmure de l'eau et aux soupirs de la brise, vint se joindre une voix pure, suave, enchanteresse, une voix d'homme, jeune et vibrante comme celle d'un hautbois. Elle chantait un air du pays bien

simple, bien lent, bien triste comme ils le sont tous. Mais comme elle le chantait !

Si, dans une forêt vierge, loin des œuvres de l'art, loin des quinquets de l'orchestre et des réminiscences de Rossini, parmi ces sapins alpestres où jamais le pied de l'homme n'a laissé d'empreinte, les créations idéales de Manfred venaient à se réveiller, c'est ainsi qu'elles chanteraient, pensa Valentine.

Elle avait laissé tomber les rênes; son cheval broutait les marges du sentier; Valentine n'avait plus peur; elle était sous le charme de ce chant mystérieux, et son émotion était si douce qu'elle ne songeait point à s'étonner de l'entendre en ce lieu et à cette heure.

Le chant cessa. Valentine crut avoir fait un rêve; mais il recommença en se rapprochant, et chaque instant l'apportait plus net à l'oreille de la belle voyageuse; puis il s'éteignit encore, et elle ne distingua plus que le trot d'un cheval. A la manière lourde et décousue dont il rasait la terre, il était facile d'affirmer que c'était le cheval d'un paysan.

Valentine eut un sentiment de peur en songeant qu'elle allait se trouver, dans cet endroit isolé, tête à tête avec un homme qui pouvait bien être un rustre, un ivrogne; car était-ce lui qui venait de chanter, ou le bruit de sa marche avait-il fait envoler le sylphe mélodieux ? Cependant il valait mieux l'aborder que de passer la nuit dans les champs. Valentine songea que, dans le cas d'une insulte, son cheval avait de meilleures jambes que celui qui venait à elle, et, cherchant à se donner une assurance qu'elle n'avait pas, elle marcha droit à lui.

— Qui va là? cria une voix ferme.

— Valentine de Raimbault, répondit la jeune fille, qui n'était peut-être pas tout à fait étrangère à l'orgueil de porter le nom le plus honoré du pays.

— Mais si je ne me trompe pas, monsieur, l'on vous nomme Bénédict, et nous avons dansé aujourd'hui ensemble.

— Bénédict tressaillit.

— Oui, mademoiselle, je suis Bénédict.

— Eh bien! dit-elle, rendez-moi le service de me remettre dans mon chemin.

Et elle lui raconta comment elle s'était égarée.

— Vous êtes à une lieue de la route que vous deviez tenir, lui répondit-il, et pour la rejoindre il faut que vous passiez par la ferme de Grangeneuve. Comme c'est là que je dois me rendre, j'aurai l'honneur de vous servir de guide; peut-être retrouverons-nous à l'entrée de la route la calèche qui vous aura attendue.

— Cela n'est pas probable, reprit Valentine; ma mère, qui m'a

vue passer devant, croit sans doute que je dois arriver au château avant elle.

— En ce cas, mademoiselle, si vous le permettez, je vous accompagnerai jusque chez vous. Mon oncle serait sans doute un guide plus convenable; mais il n'est point revenu de la fête, et je ne sais pas à quelle heure il rentrera.

Après quelques questions réciproques, relatives à l'heure, à la route, à la bonté de leurs chevaux, Valentine demanda à Bénédict si c'était lui qui avait chanté. Bénédict savait qu'il chantait admirablement bien, et répondit négligemment :

— Avez-vous entendu quelque chose? C'était moi, je pense, ou les grenouilles des roseaux.

— Et où avez-vous appris à chanter?

— Si j'avais du talent, je serais en droit de répondre que cela ne s'apprend pas; mais chez moi ce serait une fatuité. J'ai pris quelques leçons à Paris.

— C'est une belle chose que la musique! reprit Valentine.

Et à propos de musique ils parlèrent de tous les arts.

— Mais allons un peu plus vite, je vous prie; ma mère m'attend peut-être avec inquiétude.

Bénédict, plein d'estime et d'admiration pour le bon sens de cette jeune fille, flatté de la confiance avec laquelle elle lui exposait ses pensées et son caractère, doubla le pas à regret (1).

LES CORRESPONDANCES JUGÉES PAR M. DE CHATEAUBRIAND.

Les recueils épistolaires, quand ils sont longs, offrent les vicissitudes des âges: il n'y a peut-être rien de plus attachant que les longues correspondances de Voltaire, qui voit passer autour de lui un siècle presque entier.

Lisez la première lettre adressée en 1715 à la marquise de Mimeure, et le dernier billet écrit le 26 mai 1778, quatre jours avant la mort de l'auteur, au comte de Lally-Tolendal; réfléchissez sur tout ce qui a passé dans cette période de soixante-trois années; voyez défiler la procession des morts : Chaulieu, Cideville, Thiriot, Algarotti, Genonville, Helvétius; parmi les femmes, la princesse de Bareith, la maréchale de Villars, la marquise de Pompadour, la marquise de Fontaine, la marquise du Châtelet, madame Denis, et ces créatures de plaisir qui traversent en riant la vie, les Lecouvreur, les Lubert, les Gaussin, les Sallé.

Quand vous suivez cette correspondance, vous tournez la page et le

(1) Madame Sand.

nom écrit d'un côté ne l'est plus de l'autre; un nouveau Genonville, une nouvelle du Châtelet paraissent et vont, à vingt lettres de là, s'abîmer sans retour : les amitiés succèdent aux amitiés, les amours aux amours. L'illustre vieillard, s'enfonçant dans ses années, cesse d'être en rapport, excepté par la gloire, avec les générations qui s'élèvent; il leur parle encore du désert de Ferney, mais il n'a plus que sa voix au milieu d'elles; qu'il y a loin des vers au fils unique de Louis XIV,

> Noble sang du plus grand des rois,
> Son amour et notre espérance, etc.

aux stances à madame Lullin, et non pas madame du Deffant !

> Eh quoi ! vous êtes étonnée
> Qu'au bout de quatre-vingts hivers
> Ma muse, faible et surannée,
> Puisse encor fredonner des vers !
> . . . .
> Quelquefois un peu de verdure
> Rit sous les glaçons de nos champs;
> Elle console la nature,
> Mais elle sèche en peu de temps.

Le roi de Prusse, l'impératrice de Russie, toutes les grandeurs, toutes les célébrités de la terre reçoivent à genoux, comme un brevet d'immortalité, quelques mots de l'écrivain qui vit mourir Louis XIV, tomber Louis XV et régner Louis XVI, et qui, placé entre le grand roi et le roi martyr, est à lui seul toute l'histoire de France de son temps.

Mais peut-être qu'une correspondance particulière entre deux personnes qui se sont aimées offre encore quelque chose de plus triste; car ce ne sont plus les hommes, c'est l'homme que l'on voit.

D'abord les lettres sont longues, vives, multipliées; le jour n'y suffit pas : on écrit au coucher du soleil; on trace quelques mots au clair de la lune, chargeant sa lumière chaste, silencieuse, discrète, de couvrir de sa pudeur mille désirs. On s'est quitté à l'aube; à l'aube on épie la première clarté pour écrire ce que l'on croit avoir oublié de dire. Mille serments couvrent le papier, où se reflètent les roses de l'aurore; mille baisers sont déposés sur les mots qui semblent naître du premier regard du soleil : pas une idée, une image, une rêverie, un accident, une inquiétude qui n'ait sa lettre.

Voici qu'un matin quelque chose de presque insensible se glisse sur la beauté de cette passion, comme une première ride sur le front d'une femme adorée. Le souffle et le parfum de l'amour expirent dans ces pages de la jeunesse, comme une brise le soir s'endort sur des fleurs : on s'en aperçoit et l'on ne veut pas se l'avouer. Les lettres s'a-

brègent, diminuent en nombre, se remplissent de nouvelles, de descriptions, de choses étrangères; quelques-unes ont retardé, mais on en est moins inquiet; sûr d'aimer et d'être aimé, on est devenu raisonnable; on ne gronde plus, on se soumet à l'absence. Les serments vont toujours leur train; ce sont toujours les mêmes mots, mais ils sont morts; l'âme y manque : je vous aime n'est plus là qu'une expression d'habitude, un protocole obligé, le j'ai l'honneur d'être de toute lettre d'amour. Peu à peu le style se glace, on s'irrite; le jour de poste n'est plus impatiemment attendu, il est redouté; écrire devient une fatigue. On rougit en pensée des folies que l'on a confiées au papier; on voudrait pouvoir retirer ses lettres et les jeter au feu. Qu'est-il survenu? Est-ce un nouvel attachement qui commence, ou un vieil attachement qui finit? N'importe : c'est l'amour qui meurt avant l'objet aimé. On est obligé de reconnaître que les sentiments de l'homme sont exposés à l'effet d'un travail caché; fièvre du temps qui produit la lassitude, dissipe l'illusion, mine nos passions et change nos cœurs, comme elle change nos cheveux et nos années. Cependant il est une exception à cette infirmité des choses humaines; il arrive quelquefois que dans une âme forte un amour dure assez pour se transformer en amitié passionnée, pour devenir un devoir, pour prendre les qualités de la vertu; alors il perd sa défaillance de nature, et vit de ses principes immortels (1).

UNE NUIT A LA BELLE ÉTOILE.

C'était souffrir assurément que d'être réduit à passer la nuit dans la rue, et c'est ce qui m'est arrivé plusieurs fois à Lyon. J'aimais mieux employer quelques sous qui me restaient à payer mon pain que mon gîte, parce que, après tout, je risquais moins de mourir de sommeil que de faim. Ce qu'il y a d'étonnant, c'est que, dans ce cruel état, je n'étais ni inquiet ni triste. Je n'avais pas le moindre souci sur l'avenir, et j'attendais les réponses que devait recevoir mademoiselle du Châtelet, couchant à la belle étoile, et dormant étendu par terre ou sur un banc aussi tranquillement que sur un lit de roses. Je me souviens même d'avoir passé une nuit délicieuse, hors de la ville, dans un chemin qui côtoyait le Rhône ou la Saône, car je ne me rappelle pas lequel des deux. Des jardins élevés en terrasse bordaient le chemin du côté opposé. Il avait fait très-chaud ce jour-là; la soirée était charmante; la rosée humectait l'herbe flétrie; point de vent, une nuit tranquille; l'air était frais sans être froid; le soleil, après son coucher, avait laissé dans le ciel des vapeurs rouges dont la réflexion rendait l'eau couleur de rose; les arbres des terrasses

(1) M. de Chateaubriand, *Vie de Rancé*.

étaient chargés de rossignols qui se répondaient l'un à l'autre. Je me promenais dans une sorte d'extase, livrant mes sens et mon cœur à la jouissance de tout cela, et soupirant seulement un peu du regret d'en jouir seul. Absorbé dans ma douce rêverie, je prolongeai fort avant dans la nuit ma promenade, sans m'apercevoir que j'étais las. Je m'en aperçus enfin. Je me couchai voluptueusement sur la tablette d'une espèce de niche ou de fausse porte enfoncée dans un mur de terrasse; le ciel de mon lit était formé par les têtes des arbres; un rossignol était précisément au-dessus du mur; je m'endormis à son chant : mon sommeil fut doux, mon réveil le fut davantage. Il était grand jour. Mes yeux en s'ouvrant virent l'eau, la verdure, un paysage admirable. Je me levai, je me secouai : la faim me prit; je m'acheminai gaiement vers la ville, résolu de mettre à un bon déjeuner deux pièces de six blancs qui me restaient encore. J'étais de si bonne humeur, que j'allais chantant tout le long du chemin ; et je me souviens même que je chantais une cantate de Batistin, intitulée les *Bains de Thomery*, que je savais par cœur. Que béni soit le bon Batistin et sa bonne cantate, qui m'a valu un meilleur déjeuner que celui sur lequel je comptais, et un dîner bien meilleur encore, sur lequel je n'avais pas compté du tout ! Dans mon meilleur train d'aller et de chanter, j'entends quelqu'un derrière moi ; je me retourne, je vois un antonin (1) qui me suivait et qui paraissait m'écouter avec plaisir. Il m'accoste, me salue, me demande si je sais la musique. Je réponds *un peu*, pour faire entendre beaucoup. Il continue à me questionner : je lui conte une partie de mon histoire. Il me demande si je n'ai jamais copié de la musique. Souvent, lui dis-je, et cela était vrai, ma meilleure manière de l'apprendre était d'en copier. Eh bien, me dit-il, venez avec moi; je pourrai vous occuper quelques jours, durant lesquels rien ne vous manquera, pourvu que vous consentiez à ne pas sortir de la chambre. J'acquiesçai très-volontiers, et je le suivis.

Cet antonin s'appelait M. Rolichon ; il aimait la musique, il la savait, et chantait dans de petits concerts qu'il faisait avec ses amis. Il me conduisit dans une petite chambre que j'occupai et où je trouvai beaucoup de musique qu'il avait copiée. Il m'en donna d'autre à copier, particulièrement la cantate que j'avais chantée et qu'il devait chanter lui-même dans quelques jours. Je demeurai là trois ou quatre jours à copier tout le temps où je ne mangeai pas, car de ma vie je ne fus si affamé ni mieux nourri. Il apportait mes repas lui-même de leur cuisine ; et il fallait qu'elle fût bonne, si leur ordinaire valait le mien.

(1) Les antonins étaient une société de moines sécularisés.

De mes jours je n'eus tant de plaisir à manger ; et il faut avouer que ces lippées me venaient fort à propos, car j'étais sec comme du bois (1).

UNE MAISON DE CHANOINE.

En parlant, ils s'étaient avancés jusqu'au pied des murs du prieuré. Une eau cristalline jaillissait d'un globe de marbre surmonté d'une croix dorée, et retombait, de cuvette en cuvette, jusque dans une grande conque de granit où frétillait une quantité de ces jolis petits poissons rouges dont s'amusent les enfants ; fort enfants eux-mêmes, ils se plaisaient sérieusement à leur jeter des grains de sable pour tromper leur gloutonnerie et à suivre de l'œil leurs mouvements rapides, lorsqu'ils virent venir droit à eux une grande figure blanche qui portait une cruche, et qui, en s'approchant de la fontaine, ne ressemblait pas mal à une de ces *laveuses de nuit,* personnages fantastiques dont la tradition est répandue dans presque tous les pays superstitieux. La préoccupation ou l'indifférence qu'elle mit à remplir sa cruche, sans leur témoigner ni surprise ni frayeur, eut vraiment d'abord quelque chose de solennel et d'étrange ; mais bientôt un grand cri qu'elle fit en laissant tomber son amphore au fond du bassin leur prouva qu'il n'y avait rien de surnaturel dans sa personne. La bonne dame avait tout simplement la vue un peu troublée par les années, et dès qu'elle les eut aperçus, elle fut prise d'une peur effroyable, et s'enfuit vers la maison en invoquant la vierge Marie et tous les saints.

. . . .

La porte se referma, et nos deux enfants restèrent peu fixés sur le parti qu'ils avaient à prendre. Fuir, c'était confirmer l'opinion qu'on avait d'eux ; rester, c'était s'exposer à une attaque un peu brusque. Comme ils se consultaient, ils virent un rayon de lumière percer le volet d'une fenêtre au premier étage ; le rayon s'agrandit, et un rideau de damas cramoisi, derrière lequel brillait doucement la clarté d'une lampe, fut soulevé lentement ; une main, que la pleine lumière de la lune fit paraître blanche et potelée, se montra au bord du rideau dont elle soutenait avec précaution les franges, tandis qu'un œil invisible interrogeait probablement les objets extérieurs. « Chanter, dit Consuélo à son compagnon, voilà ce que nous avons à faire. Suis-moi, laisse-moi dire. Mais non, prends ton violon et fais-moi une ritournelle quelconque, dans le premier ton venu. » Joseph ayant obéi, Consuélo se mit à chanter à pleine voix, en improvisant musique et prose, une espèce de discours en allemand, rhythmé et coupé en récitatif : « Nous sommes deux pauvres enfants de quinze ans, tout petits et pas

(1) Jean-Jacques Rousseau.

plus forts, pas plus méchants que le rossignol dont nous imitons les doux refrains. . . . . »

Quand elle eut fini, les deux mains blanches, s'étant peu à peu montrées, l'applaudirent avec transport ; et une voix, qui ne lui semblait pas tout à fait étrangère à son oreille, cria de sa fenêtre : « Disciples des muses, soyez les bienvenus! Entrez, entrez : l'hospitalité vous invite et vous attend. »

Les deux enfants s'approchèrent, et, un instant après, un domestique en livrée rouge et violet vint leur ouvrir courtoisement la porte. « Je vous avais pris pour des filous, je vous en demande bien pardon, mes petits amis, leur dit-il en riant ; c'est votre faute, que ne chantiez-vous plus tôt ? Avec un passe-port comme votre voix et votre violon, vous ne pouviez manquer d'être bien accueillis par mon maître. Venez donc, il paraît qu'il vous connaît déjà. »

En parlant ainsi l'affable serviteur avait monté devant eux les douze marches d'un escalier fort doux, couvert d'un fort beau tapis de Turquie. Avant que Joseph eût eu le temps de lui demander le nom de son maître, il avait ouvert une porte battante qui retomba derrière eux sans faire aucun bruit ; et, après avoir traversé une antichambre comfortable, il les introduisit dans la salle à manger, où le patron gracieux de cette heureuse demeure, assis en face d'un faisan rôti, entre deux flacons de vieux vin doré, commençait à digérer son premier service tout en attaquant le second d'un air paterne et majestueux. Au retour de sa promenade du matin, il s'était fait accommoder par son valet de chambre pour se reposer le teint. Il était poudré et rasé de frais. Les boucles grisonnantes de son chef respectable s'arrondissaient moelleusement sous un œil de poudre d'iris d'une odeur exquise ; ses belles mains étaient posées sur ses genoux couverts d'une culotte de satin noir, à boucles d'argent ; sa jambe bien faite et dont il était un peu vain, chaussée d'un bas violet bien lissé et bien transparent, reposait sur un coussin de velours ; et sa noble corpulence, enveloppée d'une excellente douillette de soie puce ouatée et piquée, s'affaissait délicieusement dans un grand fauteuil de tapisserie, où nulle part le coude ne risquait de rencontrer un angle, tant il était bien rembourré et arrondi de tous côtés. Assise auprès de la cheminée qui flambait et pétillait derrière le fauteuil du maître, dame Brigide, la gouvernante, préparait le café avec un recueillement religieux ; et un second valet, non moins propre dans sa tenue et non moins benin dans ses allures que le premier, debout auprès de la table, détachait délicatement l'aile de volaille que le saint homme attendait sans impatience comme sans inquiétude. Joseph et Consuélo firent de grandes révérences en reconnaissant dans leur hôte bienveillant M. le chanoine

majeur et jubilaire du chapitre cathédrant de Saint-Etienne, celui devant lequel ils avaient chanté la messe le matin même.

M. le chanoine était l'homme le plus commodément établi qu'il y eût au monde. Dès l'âge de sept ans, grâce aux protections royales qui ne lui avaient pas manqué, il avait été déclaré en âge de raison, conformément aux canons de l'Eglise, lesquels admettaient que si l'on n'a pas beaucoup de raison à cet âge, on est du moins capable d'en avoir virtuellement assez pour recueillir et consommer les fruits d'un bénéfice. . . . .

Le petit chanoine était donc entré en possession d'une superbe prébende, à titre de chanoine majeur ; et arrivé, vers sa cinquantaine, à une quarantaine d'années de services prétendus effectifs dans le chapitre, il était désormais reconnu chanoine jubilaire, c'est-à-dire chanoine en retraite, libre de résider où bon lui semblait et de ne plus remplir aucune fonction capitulaire, tout en jouissant pleinement des avantages, revenus et priviléges de son canonicat. Il est vrai que le digne chanoine avait rendu de bien grands services au chapitre dès ses jeunes années. Il s'était fait déclarer *absent*, ce qui, aux termes du droit canonique, signifie une permission de résider loin du chapitre, sans perdre les fruits du bénéfice attaché à l'exercice effectif. Le cas de peste dans une résidence est un cas d'*absence* admissible ; il y a aussi des raisons de santé délicate ou délabrée qui motivent l'*absence*. Mais le plus honorable et le plus assuré des droits d'absence est celui qui avait pour motif le cas d'études. . . . .

Homme d'esprit, beau diseur, écrivain élégant, il avait promis, il se promettait, et il devait promettre toute sa vie de faire un livre sur les droits, immunités et priviléges de son chapitre. Entouré d'*in-quarto* poudreux qu'il n'avait jamais ouverts, il n'avait pas fait le sien, il ne le faisait pas, il ne devait jamais le faire. Les deux secrétaires qu'il avait engagés aux frais du chapitre étaient occupés à parfumer sa personne et à préparer ses repas. On parlait beaucoup du fameux livre ; on l'attendait, on bâtissait sur sa puissance mille rêves de gloire, de vengeance et d'argent. Ce livre, qui n'existait pas, avait déjà fait à son auteur une réputation de persévérance, d'érudition et d'éloquence dont il n'était pas pressé de fournir la preuve ; non qu'il fût incapable de justifier l'opinion favorable de ses confrères, mais parce que la vie est courte, les repas longs, la toilette indispensable et le *far niente* délicieux. Et puis notre chanoine avait deux passions innocentes mais insatiables : il aimait l'horticulture et la musique. Avec tant d'affaires et d'occupations, où eût-il trouvé le temps de faire son livre ? Enfin, il est si doux de parler d'un livre qu'on ne fait pas, et si désagréable au contraire d'entendre parler de celui qu'on a fait !

Le bénéfice de ce saint personnage consistait en une terre d'un bon

rapport, annexée au prieuré sécularisé où il vivait huit à neuf mois de l'année, adonné à la culture de ses fleurs et à celle de son estomac. L'habitation était spacieuse et romantique; il l'avait rendue comfortable et même luxueuse. Abandonnant à une lente destruction le corps de logis qu'avaient habité les anciens moines, il entretenait avec soin et ornait avec goût la partie la plus favorable à ses habitudes de bien-être. De nouvelles distributions avaient fait de l'ancien monastère un vrai petit château où il menait une vie de gentilhomme. C'était un excellent naturel d'homme d'église; tolérant, bel-esprit au besoin, orthodoxe et disert avec ceux de son état; enjoué, anecdotique et facile avec ceux du monde; affable, cordial et généreux avec les artistes. Ses domestiques, participant à la bonne vie qu'il savait se faire, l'aidaient de tout leur pouvoir. Sa gouvernante était un peu tracassière, mais elle lui faisait de si bonnes confitures et s'entendait si bien à conserver ses fruits, qu'il supportait sa méchante humeur et soutenait l'orage avec calme, se disant qu'un homme doit savoir supporter les défauts d'autrui, mais qu'il ne peut se passer de beau dessert et de bon café (1).

LES PREMIERS JOURS D'UN MARIAGE DU GRAND MONDE; UN GRAND DÎNER.

Il y a des instants dans la vie où il semble qu'en quelques minutes on vit cent ans. Ces instants-là exercent ordinairement une grande influence sur notre caractère. Emmeline n'avait jamais connu le chagrin; elle était bien loin de s'attendre à tant de mécomptes immédiatement après le plus brillant mariage avec le compagnon de son enfance! Celui qui aurait dû être son conseiller, son soutien, l'abandonnait tout à coup, dès le premier jour de leur union et d'une manière inexplicable. La lettre de Fitz-Henri tomba de ses mains et ses sanglots éclatèrent: « Qu'ai-je donc fait pour être si cruellement traitée, si insultée?... » Et de saisir de nouveau la lettre qu'elle venait de parcourir: « Je me suis fiée à lui, et il me fait des reproches! » Elle voulait tout quitter, abandonner ces vains honneurs qu'il l'accusait d'avoir tant cherchés, et lui-même abandonner cette grande fortune qu'il avait plus désirée que son affection. Elle prit une plume, mais, dès le premier mot, saisie tout à coup d'une timidité bien naturelle à une jeune fille, sadécision subite lui fit peur. Elle rejeta cette plume, pressa ses mains sur ses tempes agitées, comme pour calmer leur violent battement, puis reprenant la lettre qu'elle venait d'ouvrir, elle la relut jusqu'à ce que son agitation se fût un peu calmée. Elle ne

(1) George Sand (voir la charmante édition Perrotin).

pouvait le maudire. — Il ne lui faisait aucun reproche ; il s'éloignait d'elle pour suivre une autre affection. Alors, avec cette heureuse mobilité que donnent la jeunesse , la pureté du cœur, le peu d'habitude de souffrir, elle se dit : « Je le forcerai de m'aimer ; il verra que je ne suis pas cette jeune fille légère dont il veut s'éloigner ! »

Emmeline, abîmée pendant quelques minutes dans ses pensées, fut tirée de sa rêverie par le bruit précipité des pas de son mari qui rentrait dans sa chambre. Elle se rappela alors qu'elle devait lui répondre ; elle reprit la plume et traça une lettre digne , tendre , sans reproches, et se glissa ensuite doucement le long de la galerie , et porta sa réponse à l'endroit que son mari lui avait désigné. Les portes se fermèrent ; tout redevint tranquille dans cette maison agitée par les orages de l'âme et de l'esprit.

L'aube du jour trouva la pauvre Emmeline dans la même attitude ; elle épiait le bruit des pas de Fitz-Henri ; ses mains étaient jointes , ses yeux fixes et sans éclat. Elle fut tirée de sa rêverie par le bruit que sa lumière fit en s'éteignant : il faisait grand jour. Emmeline alla ouvrir le châssis de la fenêtre, afin que l'air frais du matin pût diminuer la rougeur de ses joues et de ses yeux.

En tirant le cordon de la jalousie, elle fit tomber les anneaux qui ornaient ses doigts , et tressaillit en regardant son alliance et toutes ses bagues de rubis et de diamants, présents de noces de ses parents et de ses amis. « Ils se sont bien trompés ! » dit-elle avec douleur.

Rafraîchie par l'air du matin, elle se hâta de rattacher ses cheveux et se jeta sur son lit. La fatigue lui communiqua un profond sommeil. Lorsque quelques heures après elle se rendit dans la salle du déjeuner, elle y aperçut venant à elle son jeune mari dont la belle figure était d'une pâleur mortelle. Emmeline lui tendit la main ; Henri la regarda plusieurs fois d'un air troublé et surpris, mais finit par surmonter son agitation. Les regards des jeunes époux ne se rencontrèrent pas. Les beaux chiens de chasse qui étaient entrés avec Fitz-Henri se mirent à caresser leur maître ; Emmeline, à qui cet incident offrait une diversion, leur fit servir tout ce qu'elle avait sous sa main. Elle n'avait pas à côté d'elle , comme toutes les jeunes mariées , un époux charmé de lui plaire.

Quand l'heure fixée pour la promenade arriva, Emmeline se rendit dans le salon, en s'efforçant de cacher le trouble dont sa charmante figure devait offrir des traces. Henri , au lieu de l'aider à monter sur son cheval, laissa ce soin à un groom, et la regarda à peine lorsqu'elle y fut placée ; il fut du reste poli. On partit.

Tandis qu'absorbée dans ses pensées , elle secouait négligemment avec son fouet les gouttes de pluie que la dernière ondée avait laissées sur les buissons, Henri put lui adresser deux fois la parole sans qu'elle

l'entendît. L'élégance des manières de Henri, la noblesse de ses pensées firent qu'elle se dit plusieurs fois : « Mais j'aurais pu l'aimer ! » Quand il galopait devant elle, et qu'elle était certaine qu'il ne pouvait pas l'observer, ses yeux restaient fixés sur sa noble et belle tournure. Lord Harlingford arriva pour le dîner avec toutes les dames. Il parut de très-bonne humeur, et fut charmé de sa bru et du pied élégant et comfortable où il trouvait la demeure qu'il avait laissée à ses enfants. Le sang monta au visage d'Emmeline quand il lui parla, avec politesse mais raillerie, du charme de la lune de miel. Elle écarta vivement avec adresse un tel sujet pour ne s'occuper que de la haute réception qui lui était confiée, à cause du beau nom qu'elle portait depuis quelques instants. Le dîner eut sa grande beauté, une beauté toute aristocratique ; tout y fut prodigué avec goût et mesure. « Je suis vieux, dit le banquier, père d'Emmeline, et j'aime les vieilles modes ; je demande donc la permission de porter un toast à milord et à milady Fitz-Henri ! » Emmeline glacée, honteuse, n'osa regarder son mari. « Cette idée, dit le vieux lord Harlingford, était déjà dans ma tête. Faites verser. Ce vin m'a été apporté de Madère par un ami mort depuis long-temps, dit le vieux lord. — J'accepte, répondit le bon père d'Emmeline ; et j'espère que dans un an, à pareil jour, nous boirons à la santé du petit héritier de nos familles ! »

Une pâleur mortelle succéda avec une telle rapidité à la rougeur qui couvrait les joues de la pauvre jeune femme un instant avant, que les deux vieux parents crurent devoir limiter là leur toast. On quitta bientôt la table. Au salon, Emmeline chanta une cavatine de Rossini, et Henri s'assit vis-à-vis d'elle en face du piano. Lorsque l'air fut fini, il disparut très-distrait ou affecté..... (1).

LES SOIRÉES D'HIVER.

Ailleurs, c'est le piquet des graves douairières,
Le loto du grand-oncle et le wisth des grands-pères ;
Là, sur un tapis vert, un essaim étourdi
Pousse contre l'ivoire un ivoire arrondi ;
La blouse le reçoit. Mais l'heure de la table
Désarme les joueurs ; un flacon délectable
Verse avec son nectar les aimables propos,
Et comme son bouchon fait voler les bons mots !
On se lève, on reprend sa lecture ordinaire :
On relit tout Racine, on choisit dans Voltaire (2).

(1) L'auteur de *Tryvelyan*.
(2) Delille.

LA SAGESSE DES HEUREUX.

Voyez Chaulieu s'asseoir aux banquets du Temple, entre madame Lassay et madame de Bouillon ; entendez-le chanter le verre à la main et dire à sa maîtresse :

À l'envi de tes yeux, ô comme ce vin brille !
Viens m'en verser, Philis, et noyer de ta main,
Dans sa mousse qui pétille,
Les soucis du lendemain.
. . . .
Qu'importe que la vieillesse
Vers moi s'avance à grands pas,
Quand Épicure et Lucrèce
M'ont appris que la sagesse
Veut, qu'au sortir d'un repas
Ou des bras de sa maîtresse,
Content, l'on aille là-bas ?
Pour moi, qui crois telles choses
Conformes à la raison,
Je veux, couronné de roses,
Rendre visite à Pluton.
Je vois d'un œil sec la parque
Qui commence à se lasser,
Et Caron fréter la barque
Qui va bientôt me passer.

La sagesse est écrite encore dans ces stances charmantes, où Voltaire a mis tant de grâce, de sentiment et de mélodie :

Si vous voulez que j'aime encore,
Rendez-moi l'âge des amours ;
Au crépuscule de mes jours,
Rejoignez, s'il se peut, l'aurore.
Des beaux lieux où le dieu du vin
Avec l'amour tient son empire,
Le temps, qui me prend par la main,
M'avertit que je me retire.

UNE VIEILLE DAME.

J'avais, il y a quelques années, à Paris, une amie très-aimable, mais la plus indolente des créatures, un des derniers restes de la brillante société d'avant 89. Bien qu'elle eût passé son année climatérique, elle était encore, par la pensée, aussi vivace, aussi active

qu'elle avait pu l'être dans la fleur de la jeunesse. Comme les personnes de sa caste, le fond de son caractère était une parfaite indifférence, et sa dernière passion une élégante causerie. Spécimen intact d'une espèce presque éteinte, elle était pour l'observateur un objet piquant d'études. C'était enfin le type d'une femme à la mode de 1790. Sa ruelle contenait son cercle, et ce petit cercle était quatre ou cinq fois renouvelé pendant la journée. Elle prenait son chocolat au lit, et recevait ensuite ses premières visites. Son dîner venait à huit heures, à l'heure à peu près de l'ancien souper français; elle passait la nuit entourée de ses vieux amis, derniers représentants de tout l'ancien bel esprit de Paris. Je restais tous les jours quelques heures avec elle, la quittais habituellement lorsque toute sa verve était allumée, car son esprit n'avait son éclat qu'aux bougies et à une heure très-avancée. Je parvenais quelquefois à la faire sortir de son hôtel, qui était au commencement du faubourg Saint-Honoré, où elle est restée immobile pendant des années entières. Un jour, je l'entraînai de vive force pour la promenade, et, sa longue toilette achevée, nous arrivâmes juste sur la route de Longchamps quand les voitures du grand monde en revenaient. Une autre fois je la conduisis à l'Opéra; nous entrâmes au milieu du ballet. En une autre circonstance, nous nous présentâmes à une séance de l'Institut au moment où M. le secrétaire perpétuel de Quincy finissait longuement son discours. Cette amie, perle du vieux grand monde, parlait quelquefois avec une vivacité charmante de la campagne, comme toutes les personnes qui ne l'habitent pas; elle l'adorait, disait-elle, et avait une charmante maison avec grand parc, une maison bien ornée et bien abandonnée, mais à cinq lieues de Paris. Le seul objet sérieux de cette demeure semblait être d'alimenter la jardinière de son salon et de sa chambre à coucher des plus belles fleurs de toutes les saisons. Chaque jour elle faisait et défaisait le projet de m'y conduire; et ce ne fut qu'après m'en avoir parlé cent fois, remettant toujours la course au jour suivant, que je parvins à la jeter dans sa voiture pour ce grand voyage de quelques lieues. J'avais le matin assisté à son lever, et quand sa toilette fut faite, elle finit par me suivre, et passa de son grand fauteuil dans sa belle calèche. De délai en délai, la journée s'était avancée; nous étions presque dans la soirée, et lorsque la voiture s'arrêta devant la grille d'une belle et pittoresque cour, il faisait complétement nuit (1).

UN GRAND DINER A SAINT-PÉTERSBOURG.

Ces jours derniers, grand dîner chez le prince B. : il est aima-

(1) Lady Morgan.

ble et spirituel autant que riche, ce qui devient assez rare. Nous étions quarante convives. Comment peindre la magnificence de cette maison? En arrivant, on traverse, au milieu de deux rangées de valets richement vêtus, plusieurs salons qui précèdent la belle galerie de tableaux, où le prince vous reçoit avec une bonne grâce parfaite. On entre sans être annoncé par le fausset d'un faquin, qui, en estropiant votre nom, fait rire toute l'assemblée; la simplicité russe exclut ce cérémonial.

A six heures, on s'achemine vers une autre galerie, où l'on trouve une table couverte d'un beau surtout chargé de fleurs et de fruits; au premier coup d'œil on se croirait invité chez un descendant de Pythagore. Le gourmet ne peut, comme en France, dévorer de ses regards le premier acte du dîner et marquer ses victimes; ses jouissances sont encore un mystère; mais il aura le charme de la surprise; chaque cinq minutes, on viendra tenter sa gourmandise.

Ici on ne souffre pas de la lenteur ni de l'embarras d'un amphitryon qui souvent a la double prétention de se montrer écuyer tranchant et aimable conteur. Un maître-d'hôtel très-expéditif découpe lestement sur les buffets le quartier de bœuf de l'Ukraine, le veau d'Arkangel, le sterlet du Volga et la dinde du Périgord. Tous les plats étant doubles et présentés par une foule de valets intelligents, le service se fait à merveille et l'on mange chaud.

Mais en citant le côté brillant, faut-il bien faire la part de la critique. Il y a un usage en Russie sur lequel bien peu de gens prennent leur parti : chaque fois qu'on enlève l'assiette, on enlève aussi le couvert. Dans les grands dîners, il serait impossible d'avoir assez de vermeil ou d'argenterie pour la renouveler vingt fois. Qu'arrive-t-il, ou que peut-il arriver ? C'est que les domestiques, peu scrupuleux de leur nature, ne lavent point mais essuient légèrement ou n'essuient pas du tout les couverts. Ainsi cette élégance de mœurs vous expose à manger avec la fourchette de tout le monde. J'ai vu des dames se cramponner à leur couvert pour échapper au danger qui les menaçait.

Il ne faut pas croire que les vins étrangers attendent cérémonieusement le second service : aussitôt après le souper, on est envahi par les plus illustres coteaux de la Guienne et de la Bourgogne. Souvent le libéral amphitryon, s'il a le secret de vos préférences, fait placer devant vous la bouteille favorite; le maître-d'hôtel vous signale cette attention, et, à travers les fleurs qui ombragent la table, on échange un salut reconnaissant contre un sourire gracieux du prince. L'intervalle qui sépare les deux services est rempli par un sorbet au rum, dont la mission est de renouveler l'appétit.

Hélas! il n'est pas de joie pure ici-bas. Le prince, avec l'intention

d'ajouter aux délices de ses convives, fait placer dans la pièce voisine, dont les portes restent ouvertes, un orchestre de soixante musiciens qui vous assourdissent de leurs sons harmonieux, depuis la première cuillerée de soupe jusqu'au dernier verre de Constance. Cette recherche me semble tout à fait nuisible aux voluptés du festin; les causeurs surtout la trouvent insupportable,

J'étais placé près du général major de Gorgoly; les morceaux de musique se succédaient avec une telle presse, que l'on ne devra pas me taxer d'exagération en lisant le dialogue suivant.

LE GÉNÉRAL GORGOLY.

Etiez-vous hier à la revue? (*L'ouverture du Jeune Henri.*)

MOI.

Oui, mon général; jamais les troupes ne me parurent si belles, et l'empereur!... (*La Bataille de Prague.*)

LE GÉNÉRAL.

Nos soldats ont une brillante tenue; les chevaux sont, dit-on, plus beaux que ceux d'Ang...... (*Un grand air de Rossini.*)

MOI.

Ce qui m'a surtout frappé, c'est l'incroyable conformité des chevaux de chaque régiment; ils semblent tous sortis du même moule, et je ne conçois pas comment..... (*Une marche militaire.*)

LE GÉNÉRAL.

Nos remontes se font dans des provinces très-abondantes en gras pâturages, et tous les ans on... (*Une tyrolienne.*)

MOI.

Vos officiers ont une charmante tournure, et autrefois nos Parisiennes..... (*Di tanti palpiti.*)

LE GÉNÉRAL.

Avez-vous remarqué, près du prince Serge, ce gros vice-gouverneur, qui... (*Air de la Pie voleuse.*)

MOI.

Ma foi, mon général, je remarque qu'à cette table on ne peut être que gourmand, et c'est le parti qu'il faut prendre.

Bientôt le repas finit, et je dis à mon voisin: « Au moins, avons-nous la certitude de n'avoir rien dit qui puisse nous compromettre? » Cette dernière observation s'adressait *au grand-maître de police.*

Les Grecs, plus raffinés que nous dans certaines délicatesses de la vie, se contentaient, pendant le repas, d'un seul musicien qui accompagnait de sa lyre des chants de guerre ou d'amour; cette mélodie s'adressait à l'esprit et au cœur autant qu'aux oreilles. Si Alcibiade, avec ses idées bizarres, se fût avisé d'étonner ses convives par une centaine de clairons et de trompettes, il est très-probable que chacun, ôtant sa couronne de roses avec humeur, aurait déserté la salle du

festin. Si on veut absolument des musiciens (ceux-ci, je dois le dire, exécutent dans la perfection), on devrait les placer à distance. Leurs accords, un peu lointains, auraient alors quelque chose de suave qui, complétant les délices du banquet, ne couperait la parole à personne. *Les morceaux caquetés se digèrent aisément;* ce principe gastronomique est tout à fait violé quand on a pour voisinage immédiat la musique d'un régiment.

Ce pays, étant la terre classique des tours de force, abonde en pruniers; on y mange d'assez belles cerises au mois de mars; elles coûtent deux ou trois roubles la livre. J'ai assisté à un grand dîner chez un jeune homme opulent; le milieu de la table était occupé par un beau cerisier; chaque convive cueillait les cerises sur la branche qui l'ombrageait. L'arbre coûtait à l'amphytrion dix-huit cents roubles; ainsi ce tour de force de la nature en entraîne un autre, celui d'acheter. Dans le mois de janvier, une livre de petits pois ou de haricots verts coûte de vingt-cinq à trente roubles; et comme la livre russe n'est que de treize onces, il en faut deux ou trois pour faire un plat. Un concombre coûte trois roubles. Ainsi rien de plus cher que ces jeux de la végétation. Durant tout l'hiver on mange des asperges, d'autres légumes et plusieurs fruits, tout frais cueillis; mais la saveur manque aux prodiges de la serre. Un ministre étranger, mon voisin de table, me disait un jour: « Mes yeux m'apprennent que je mange des asperges, mais ma bouche n'en convient pas. »

Le calcul décimal est ici de rigueur dans tous les marchés : on vend dix poires, dix pêches, dix prunes, dix petits pâtés, etc.; la douzaine est inconnue. Ce système s'étend même aux grâces de la cour. Si on croit juste de donner une gratification de huit à neuf mille roubles, il serait assez simple d'arriver aux dix mille, par respect pour le calcul décimal, et par égard pour le qualifié; mais on trouve encore plus simple de descendre aux cinq mille (1).

UNE LADY AU CHATEAU DE MADAME DE SÉVIGNÉ EN BRETAGNE.

Pendant que madame la comtesse de V*** se prodiguait en plaintes, pendant que Félicie criait contre Baptiste, je descendis de voiture pour voir au juste ce qui arrivait. Baptiste montrait l'endroit où le ressort s'était brisé. En ce moment un petit homme vêtu de noir sortit par la porte d'un verger, et vint à moi, un livre à la main. Je vis tout de suite, à la bienveillance de sa figure et à sa tête tonsurée, que c'était un prêtre; c'était un prêtre poli, le curé du lieu. Il me dit que le château dont nous voyions les tours à travers la route du bois qui était

(1) Extrait de l'*Art de la Cuisine française*, par Carême.

devant nous possédait une forge, et que le ressort de la voiture serait facilement raccommodé.

Nous étions dans la plaine entre Rennes et Vitré. Le bon curé envoya tout de suite chercher les ouvriers. « Mais quel est donc ce château ? dit la comtesse qui était encore en voiture, et qui avait entendu ces bonnes offres. — Madame, ce château est celui *des Rochers.* — Comment, dit vivement mon amie, l'ancienne demeure de madame de Sévigné ? — A qui appartient-il, dis-je à mon tour ? car la famille de Sévigné est éteinte. — *Les Rochers* ont changé plusieurs fois de maîtres depuis un demi-siècle, ajouta le curé ; le maître actuel est un riche propriétaire de Bretagne : il est absent ; mais je puis, en son nom, madame, vous faire les honneurs du château. »

Nous acceptâmes avec vivacité. — Visiter la demeure de la plus charmante des écrivains, mais était-ce bien une réalité ? — Prenant le bras du curé, j'ouvris la marche ; la comtesse de V*** nous suivit. Nous aperçûmes, après avoir fait quelques pas, le bout du verger où se découvraient encore, mais imparfaitement, les tours du château, et je me rappelai aussitôt cette ligne de madame de Sévigné : « Envoyez-moi de la vue, et je vous enverrai des arbres. » Cette lettre pourrait encore être écrite aujourd'hui ; car les aspects qu'il eût été facile de ménager disparaissent au milieu des arbres qui couvrent la campagne. On regrette surtout qu'une imagination de peintre n'ait pas fait tailler, ébrancher ce riche paysage.

Le château *des Rochers* est flanqué de tours comme toutes les demeures féodales de la France. — La cour, à la fois sombre et spacieuse, se ferme par une énorme porte en fer à travers laquelle je regardai avec émotion, tandis qu'un vieux portier était allé chercher ses clefs. Cette antique architecture, que le soleil couchant colorait de touches chaudes et brillantes, offrait l'aspect le plus pittoresque, le plus romantique. — Le château a été construit dans le quatorzième siècle ; cette origine est révélée par un escalier en limaçon, des têtes gothiques et hideuses, des animaux sculptés. Il y avait à côté une petite tour isolée, d'un style différent, assez singulier : c'était une construction moderne, la chapelle mentionnée dans les lettres de madame de Sévigné, élevée pour le bien bon, l'aimable et spirituel abbé de Coulanges.

Le vieux portier arriva, et nous entrâmes. L'intérieur avait subi bien des changements, bien des altérations ; il était arrangé à la moderne, et beaucoup de traces directes de madame de Sévigné s'étaient effacées ; nous avions pourtant encore devant les yeux son beau portrait par Mignard.

La salle à manger est sombre, basse, étroite ; ce n'est pas là assurément où la spirituelle et élégante Sévigné traitait le somptueux gouverneur de la province, la Palatine sa femme, les Pomenars, les Cou-

langes, les hôtes gais, brillants, spirituels que lui procurait la tenue des états de Bretagne. — Tout a disparu ; le goût du siècle de Louis XIV n'est plus empreint dans cette demeure, pas même dans le cabinet de lecture, ni dans la chambre à coucher de *la mère et de la fille.*

Le soleil descendait rapidement sur l'horizon ; et comme les dégradations du bâtiment ne faisaient qu'affliger notre esprit, nous passâmes vite dans les jardins décrits avec tant de charme dans les lettres de madame de Sévigné ; ils étaient dans le même état que le château, — ravagés, altérés. — On avait abattu récemment ces allées plantées et surveillées avec amour par la charmante mère. — Les plus beaux arbres avaient été coupés pour composer la charpente et les portes d'un poulailler.

Tous ces vieux arbres, témoins des épanchements de la plus aimable société, de la plus charmante famille, des visites de ce fils spirituel et élégant, ce *trésor de folie*, riche de sarcasmes si fins, ce vaurien qui mangea en une nuit *cinq cents gros chênes à sa mère*, de ce jeune homme si brave, ami intime de Racine et de Molière, érudit en présence de Dacier, plein d'Horace et de l'esprit de Ninon ; — de tout cela il ne reste plus aujourd'hui la plus légère trace.

Toutes les anciennes allées sont tombées ; la hache s'est promenée sans pitié dans cette bonne et belle demeure.—Nous nous assîmes un moment à l'extrémité de l'allée royale sur un siége de verdure mi-circulaire dont la vue s'étend sur des coteaux boisés. C'est en cet endroit, la *place de Madame,* que madame de Sévigné a écrit tant de jolies lettres. Ce lieu avait un vif intérêt pour nous ; mais les dernières lueurs du crépuscule s'effaçant de plus en plus, les ombres devenant plus épaisses, nous dûmes revenir sur nos pas. — Je coupai un petit bouquet de l'arbre qui couvrait la *place de Madame;* je repris le bras de l'obligeant curé, et nous retournâmes à notre voiture, toujours en parlant de madame de Sévigné, dont notre digne prêtre connaissait toute la vie, tout le génie. Lorsque je lui demandai ce qui restait dans le pays des familles nommées par madame de Sévigné, il me répondit qu'il ne restait plus qu'un arrière-petit-fils de son jardinier Pilois, et il s'inclina en disant que c'était lui. — Lorsque nous fûmes à la voiture, je détachai de mon cou une petite croix irlandaise en le priant de l'accepter comme un souvenir de cette courte visite. M. le curé l'accepta avec plus d'émotion, j'en suis sûre, que si c'eût été une croix de diamant. La voiture était raccommodée, et nous nous remîmes en route pour arriver à Rennes en toute hâte.

LES CHANSONNIERS.

Il est aussi quelque gloire pour ces talents aimables et faciles qui, d'âge en âge, ont fait l'ornement de nos sociétés les plus choisies, et sont devenus en quelque sorte les conservateurs des grâces et de l'urbanité françaises. Les grands écrivains sont connus et cités en tous lieux ; l'admiration publique a prévenu leurs panégyristes, et dès que celui-ci se présente, il est interrompu par les regrets et les hommages universels qui retentissent sur leur tombeau ; en un mot, dès qu'on a prononcé le nom d'un grand homme, on a déjà fait son éloge. Des nuances plus fugitives et moins faciles à saisir forment les traits de ces auteurs ingénieux et légers dont l'à-propos fut, pour ainsi dire, la première muse. Plus leur esprit souple et varié s'accommode aux circonstances qui l'inspirent, et plus il a quelquefois de peine à leur survivre. Mais si leur gloire est moins imposante et moins durable, elle est peut-être plus douce et plus tranquille. L'envie et la haine s'éloignent d'eux, car leurs succès sont peu disputés dans ces cercles brillants dont ils embellissent les fêtes. Dignes héritiers de nos vieux troubadours, prouvant par leur gaieté cette antique et joyeuse origine, ils courent dans tous les lieux où le plaisir les appelle. Ils entrent, une lyre à la main, dans le palais des princes ; ils payent noblement l'hospitalité dans ces demeures du luxe et de la grandeur, en en chassant la contrainte et les soucis par les jeux d'une muse badine, qui mêle plus d'une fois les leçons de la sagesse aux chants de la folie et du plaisir. Plus heureux encore, ils viennent s'asseoir au banquet de l'amitié ! Partout la joie redouble à leur passage. C'est la joie qui leur dicta ces vaudevilles piquants, ces refrains qu'une heureuse naïveté rendit populaires ; c'est la joie encore qui, mieux que l'or et la fortune, acquitta les vers qu'elle fit naître en les répétant à la cour et à la ville, et de la ville jusqu'aux extrémités de la France ! Les fruits de leur imagination riante, après avoir charmé les contemporains, sont même accueillis avec soin par la postérité, s'ils réunissent la finesse au naturel, et la satire agréable des mœurs au respect pour les bienséances sociales (1).

LA SOCIÉTÉ PARISIENNE D'AVANT 1789.

Il fut un temps, et notre jeunesse en a vu l'éclat, il fut un temps où la société française était le modèle des sociétés polies. Là, dans un même cercle, on voyait se confondre les dignités et les talents. Toute grandeur, dit-on, effarouche un peu la liberté ; mais les di-

(1) De Fontanes.

stinctions des rangs et même celles du génie n'avaient rien d'incommode en ces lieux où l'art de plaire était le premier de tous les titres. On a peint la fortune distribuant les places au hasard et sans choix ; le goût qui présidait à ces assemblées d'élite était moins aveugle que la fortune : il laissait la prééminence au plus aimable. C'est là qu'au milieu des inégalités naturelles et sociales se trouvait une parfaite égalité, mais sans désordre et sans licence. L'amour-propre lui-même avait caché ses prétentions, et la dispute bruyante n'osait élever la voix. Une bienveillance mutuelle respirait sur tous les visages et s'exprimait dans tous les discours ; la conversation était tour à tour légère et instructive, jamais trop libre et jamais trop pesante. On venait de toutes parts chercher dans cette capitale, comme autrefois dans Athènes, tous les plaisirs de la société. La ressemblance était exacte, car on trouvait surtout dans ces réunions que je regrette des femmes aimables et éclairées, dignes également de sentir et les grâces d'Alcibiade et la dignité de Platon. Que les temps sont changés ! Elles ne sont plus, ces réunions où chaque heure en fuyant laissait un plaisir, où l'heure du départ arrivait trop vite après la plus longue soirée ! S'il est encore quelques lieux où l'on se rassemble, on y va par bienséance, on y reste avec ennui, on en sort avec promptitude ; les femmes causent à part, comme si nous étions restés Gaulois et si nous n'étions pas devenus Français. Quelques-unes, à la vérité, se mêlent à la conversation, mais ce n'est plus pour apaiser la haine des partis, c'est pour entretenir des controverses souvent obscures, toujours hasardeuses. Eh ! ne devraient-elles pas bien plutôt se féliciter du bonheur de ne pas les comprendre (1) !

Le destin de la conversation dépend de trois choses : de la qualité des causeurs, de l'harmonie des esprits et de l'arrangement matériel du salon. Par l'arrangement matériel, nous entendons le dérangement complet de tous les meubles. Une conversation amusante ne peut jamais naître dans un salon où les meubles sont rangés symétriquement. Comment donc faisaient nos pères pour avoir de l'esprit autour de cette ennuyeuse table de marbre couverte d'un respectable cabaret de porcelaine, qui ornait seule le grand salon de nos mères ? — Nos pères, ils n'avaient pas d'esprit chez eux, dans les grands salons de leurs grands hôtels ; ils n'en avaient que dans les petits salons de leurs petites maisons, où ils allaient s'amuser, dire mille folies et casser des assiettes, en haine de ces maudites porcelaines qu'il leur fallait tant respecter, et qui leur ôtaient tout leur esprit. Il y a encore des salons meublés à l'ancienne mode, et où l'on s'ennuie avec une très-grande

(1) De Fontanes.

dignité. L'ordre symétrique des siéges fait que les femmes y sont assises ensemble ; les hommes, n'osant déplacer les chaises collées au mur, restent debout et discutent entre eux ; ils ne font point partie de la société, car on discute debout, mais on ne cause qu'assis. On croirait que cette séparation vient de ce que ces femmes et ces hommes ne se connaissent pas ; de ce que les uns sont trop sérieux, les autres trop frivoles, ou bien de ce qu'ils n'ont rien à se dire... Pas du tout, cela vient de ce que les fauteuils et les chaises sont mal rangés, ou plutôt de ce qu'ils sont trop bien rangés.

La disposition d'un salon est comme celle d'un jardin anglais ; ce désordre apparent n'est pas un effet du hasard, c'est au contraire le suprême de l'art, c'est le résultat des combinaisons les plus heureuses : il y a des massifs de chaises et de canapés, comme il y a des massifs d'arbres et d'arbustes ; ne faites point de votre salon un parterre, mais un jardin anglais. Dans les salons symétriquement disposés, les premières heures de la soirée sont mortellement ennuyeuses ; tant que les meubles sont en ordre, les conversations sont languissantes et froides ; ce n'est que vers la fin de la soirée, lorsque la symétrie se trouve rompue, lorsque le mobilier a malgré lui cédé aux nécessités, aux intérêts de la société, que les causeries s'établissent et que l'on commence à s'amuser. Et au moment où l'on commence à s'amuser, on s'en va. Savez-vous alors ce qu'il faut faire ? il faut étudier le désordre de votre salon. Ce désordre intelligent doit être pour vous un enseignement : regardez tous ces siéges encore placés de la manière qui a été la plus commode pour la conversation ; il semble même qu'ils soient restés là pour causer entre eux. Prenez garde, ne les déplacez pas, respectez leur disposition ingénieuse, et que le désordre de ce soir devienne votre arrangement de tous les jours. Croyez-nous, et la prochaine fois que vous aurez du monde chez vous, vous verrez qu'on s'y amusera trois heures plus tôt. C'est quelque chose, mais cela ne suffit pas. Les bons causeurs ont horreur de l'oisiveté. Les hommes d'esprit ne savent rien dire en tenant leur chapeau à la main d'un air cérémonieux ; ils ne savent pas manier ce chapeau en parlant, ce que les gens naïfs savent si bien faire ; ils ne savent pas le tourner et le retourner avec un aimable embarras, comme les paysans, ni le brosser avec un zèle éperdu, comme les écoliers ; il leur faut des objets de prix pour leur servir de contenance, des flacons anglais, des cassolettes turques, des bonbonnières de Saxe, des chaînes d'or, des dés d'or, des ciseaux d'or... Oh ! voilà ce qu'ils préfèrent à toute chose : des ciseaux, un canif, un couteau ; avec ces armes, ils sont bien dangereux : ils ont tout leur esprit. L'homme d'État le plus occupé, le politique le plus affairé passera chez vous de longues heures à causer, à rire, à deviser de la manière la plus charmante, si vous

avez eu l'adresse de placer sur une table, auprès de lui, un couteau, un canif ou une paire de ciseaux ; rien ne l'inspire autant. Aphorisme sous forme de calembour : plus on sème de niaiseries dans un salon, moins il s'en glisse dans la conversation.

Il y a encore une chose qu'il ne faut pas oublier pour obtenir une conversation intéressante, c'est de ne pas du tout s'en occuper. Qu'ils sont ennuyeux, les gens qui se trouvent à eux-mêmes une conversation brillante, et qui font valoir leur propre conversation ; qui se disent tout bas : Je cause !... qui viennent causer, et qui regardent avec fureur ceux qui les interrompent, et semblent leur dire : Fi ! vous ne savez pas causer. Toute préméditation empêche la conversation d'être agréable. On va se voir ; on parle de la pluie et du beau temps ; chacun dit sans prétention ce qui lui passe par la tête ; les uns sont graves, les autres sont extravagants ; ceux-là sont vieux, ceux-ci sont jeunes ; quelques-uns sont profonds, plusieurs sont naïfs ; Madame fait une question maligne, Monsieur fait une réponse mordante ; un enthousiaste fait un récit chaleureux, un frondeur fait une critique sévère ; un commérage interrompt la discussion, une épigramme la réveille, un éloge passionné la renflamme... une folle plaisanterie la termine et met tout le monde d'accord. L'heure passe, on se sépare ; chacun est content, chacun a jeté son mot, un mot heureux qu'il ne se croyait pas destiné à dire. Les idées ont circulé ; on a appris une anecdote qu'on ignorait, une particularité intéressante ; on rit encore de la bouffonne idée d'un tel, de la naïveté charmante de cette jeune femme, de l'entêtement spirituel de ce vieux savant, et il se trouve que, sans préméditation et sans projet de causerie, on a causé (1).

LA MAÎTRESSE DE MAISON. CORDON BLEU.

La gastronomie n'est autre chose que la réflexion qui apprécie, appliquée à la science qui soutient.

(B. SAVARIN.)

Nous vivons à une époque bien terne. Nous n'exerçons plus la plus légère influence sur les passions de la société ; le mariage est à présent une spéculation, et l'amitié un vain nom. — La lueur d'un cigare fait pâlir l'éclat des plus beaux yeux, et le plus séduisant de tous les petits pieds peut se cacher sans regret sous les épais falbalas d'une robe longue ; car des cœurs secs, égoïstes, cuirassés par un Peterham ne sont jamais sous la puissance du roman : le roman n'existe plus pour eux. La pantoufle de Cendrillon, passant de main en main à travers tous les clubs de l'Angleterre, n'exciterait plus la moindre émotion, même parmi les jeunes gardes et les élégants membres du Club *Croch-*

(1) Mme Emile de Girardin.

ford. La jeune France et le dandysme de l'Angleterre n'ont pas un seul homme disposé à s'extasier sur un corsage avec Saint-Preux, ou à envier la pression d'une ceinture.

Femmes, savez-vous où vous pouvez encore régner? — Je vais vous le dire sincèrement : c'est à la cuisine!

« Ma belle, disait Henri IV à l'une des filles d'honneur de sa femme, quel est le chemin de votre cœur?—L'Eglise, sire, » dit-elle vivement.

Si, au contraire, les sommités féminines du règne de son petit-fils, les belles Maintenon, les Conti et les Soubise eussent reçu cette question, elles eussent dit : « Par les côtelettes, sire. » Les excellentes côtelettes à la Maintenon secondèrent vite les projets de domination de cette dame. Aujourd'hui les femmes anglaises les mieux élevées connaissent à peine les éléments d'une entrée, d'un entremets; elles ne pourraient même dire à quel moment on retire de table telle ou telle pièce de résistance. Mais cette grande femme d'état, cet écrivain élégant, la première cuisinière du dix-septième siècle, qui avait un si grand crédit en Europe et tant d'influence sur Louis XIV, suivait avec la même attention les détails des grandes affaires et ceux du ménage du roi et de ses neveux et nièces. Il y a dans la correspondance de madame de Maintenon une lettre qui mérite d'être étudiée par toutes les jeunes femmes; — c'est celle où la signataire fait le relevé de la dépense de la maison et de la table de son frère, grand dissipateur, et essaye de mettre un frein aux prodigalités de sa belle-sœur; elle finit ainsi : « Si mes calculs vous sont utiles, je n'aurai pas de regret de la peine que j'ai prise pour les faire; je vous aurai fait voir que je sais quelque chose du ménage. »

Les femmes ont été créées par Dieu pour faire la cuisine. — La nature et la quantité des aliments sont déterminés par le climat et par la race; mais partout et toujours aussi leur qualité dépend de la manière dont ils sont apprêtés, et c'est principalement dans cette tâche qu'excelle le tact d'une femme. Sans doute l'estomac du Lapon ne ressemble pas plus à celui d'un habitant de l'Inde qu'un morceau de poisson cru, séché à l'air, ne ressemble à une pièce de venaison tuée dans la forêt de Fontainebleau. En constatant ces différences tranchées, il faut reconnaître qu'il y a encore parmi les estomacs sains d'une même nation et d'une même classe des nuances légères que la femme a pu seule apercevoir. Ce fut une femme qui dut découvrir que les animaux ne pouvaient se civiliser, c'est-à-dire devenir domestiques, que par la vie de l'estomac, et que, sous ce rapport, les hommes avaient beaucoup de points d'identité avec les animaux. En effet, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, les individus entêtés, farouches, durs et méchants se sont fait remarquer par leur profonde indifférence pour les douceurs de la table.

Le premier document sur l'art de la cuisine se trouve dans les livres saints. Nous y lisons qu'une collation, servie aux anges qui étaient venus rendre visite à Abraham, avait été préparée par Sarah. Les femmes des patriarches s'occupaient de la fabrication du pain; car les pains des Hébreux étaient, disent les saintes Écritures, longs et terminés en pointe, comme ceux qu'on appelle aujourd'hui *lady's-fingers*, des doigts de femme.

Les cordons-bleus juives excellaient dans l'art de la confiserie. Dès Moïse, la loi ordonnait des offrandes de friandises et de gâteaux de miel, de farine et d'huile. Les livres saints citent mille preuves de l'habileté des belles descendantes de Sarah.

Les collations que cette profonde intrigante, mais excellente femme de ménage, Abigaïl, offrit à David, contenaient, malgré leur simplicité pastorale, tous les éléments de la cuisine de notre temps, de l'orge, des fèves, des lentilles, des pois, des figues sèches, des raisins, du beurre ou de la crème, du miel, de l'huile, le veau le plus tendre. Mais comment toutes ces matières premières étaient-elles préparées? comment étaient-elles servies? Abigaïl avait-elle conservé la tradition ou acquis par inspiration la connaissance des qualités exquises de son veau? Subjugua-t-elle le vainqueur de Goliath avec une oreille à la tartare? L'adoucit-elle avec une crème à la moelle, ce premier mets de l'entremets moderne (1)? Ici je ne puis rien résoudre. — Une nation qui manquait de métaux pour armer ses soldats ne devait pas avoir une batterie de cuisine bien montée.

Les épices, les gommes et les essences que la reine de Saba introduisit dans les mets de Jérusalem étaient de précieuses innovations. Le sirop de guimauve se compose encore d'après la recette laissée par cette femme distinguée aux offices de Salomon.

Cléopâtre connaissait toutes les ressources que la cuisine offre à l'ambition et à la coquetterie, à la politique et à l'amour. L'élégance de ses banquets fut de sa part une séduction bien méditée; les soupers qu'elle donna à César lui valurent les honneurs d'une impératrice romaine, de même que la passion d'Antoine pour le poisson et la pêche servit à merveille ses vues politiques. Cléopâtre accompagnait Antoine dans ses excursions de pêche, et plus d'une fois elle l'aida à préparer le saumon qu'elle l'avait aidé à prendre.

Le talent d'assaisonner les mousserons valut à Agrippine l'empire qu'elle eut sur son époux. — Les maîtres du monde n'étaient pourtant pas de fins gastronomes, et l'entremets populaire du champignon à la crème (Milady, c'est un entremets bien grossier) n'était pas

(1) *Premier mets!* c'est, milady, une exagération bien anglaise; c'est une tache dans votre joli article. *(L'Édit.)*

encore pressenti (1). Ce plat recherché est actuellement de rigueur dans le second service du menu de printemps et d'automne.

Tout disparut dans la tempête de la fin de l'empire... Un seul ouvrage fut retrouvé, bien des siècles après, par Martin Lister, médecin de la reine Anne, *Quelques petits traités d'Apicius.* Tous les arts que connurent les nations anciennes y sont représentés. Les Romains, jugés au point de vue du goût, ne se distinguèrent, suivant la remarque de M. de Cussy, que par le caprice et l'extravagance des dépenses, et non par le sentiment de ce qui est nécessaire, convenable. En effet, la précision culinaire de Géta, qui rangeait ses mets dans un ordre alphabétique, n'était qu'absurde. Bien que le secrétaire d'Héliogabale passât sa vie à écrire des recettes et des menus, l'art ne reçut rien des réflexions de ces gens-là, qui ne prisaient qu'un mérite, la difficulté, la cherté. Les pâtés de crêtes de coq prouvèrent leur inaptitude. Le plat le plus simple d'une judicieuse ménagère, les alouettes en salmis, à la bonne bourgeoise, laissent à une distance immense toutes ces tristes inventions !

Les antiquaires ont fait quelques études pour expliquer l'alimentation du moyen âge ; leurs études n'ont révélé que ceci : « Cette alimentation était mauvaise, grossière. »

L'histoire ne fait mention de la soupe pour la première fois qu'au commencement du quinzième siècle, dans le récit des fêtes qui eurent lieu à l'occasion du mariage de Catherine de Valois avec Henri V d'Angleterre. Le charmant chroniqueur Monstrelet raconte que l'archevêque de Sens, à la tête d'une procession du clergé de son diocèse, porta la soupe et le vin jusqu'à la chambre du royal couple.

A un mille environ de l'ancienne ville de Bray s'élève encore un vieux manoir anglais des plus remarquables ; c'est le château construit par Jean de Morreys, l'un des descendants de Richard, cuisinier de la reine Éléonore. Outre ses toits, ses portiques et ses belles fenêtres, on remarque surtout, dans ce curieux édifice, les armoiries du cuisinier entremêlées avec celles des plus nobles maisons. Les guerres des deux Roses arrêtèrent en Angleterre les progrès de tous les arts. Les livres de ménage, si soigneusement conservés par les membres de la famille de Lancastre, furent perdus ou détruits ; seul, celui de la vieille comtesse de Hereford, la grand'mère de Henri V, est parvenu jusqu'à nous. Sensuels et prodigues, les York ne s'occupèrent

(1) C'est là tout simplement une *croûte aux champignons*, l'entremets du plus détestable dîner, à 2 fr., trois plats, potage et dessert, vin de teinture ; ce dîner à 2 fr., auquel le pot au feu modeste des porteurs d'eau fait honte, ce dîner fade, — épuisé, — couvert de beaux noms, mais sans origines directes, sans chaleur.

(L'Édit.)

pas plus de leurs affaires domestiques que de celles de l'État.

De l'avénement des Tudor, suivi probablement de l'introduction du mouton gallois, date une ère nouvelle. — Ce fut un preux qui rapporta l'échalote des plaines d'Ascalon ; une belle châtelaine l'employa aussitôt (1). Le persil nous vint d'Italie. — Les saucisseries du quinzième siècle annoncèrent la fortune des charcutiers du dix-septième.

François I[er] rappela les femmes à la cour, et sa belle-fille, Catherine de Médicis, placée à la tête de la maison royale, apporta dans cette position élevée toutes les lumières de la cuisine italienne. La confiserie, cette poésie de la table, reçut un grand éclat. Les pâtissiers de la dauphine déployèrent beaucoup de goût et d'intelligence dans leurs constructions architecturales et allégoriques ; ils formèrent une compagnie, et Charles IX, le fils de la fondatrice de l'art sucré en France, leur accorda le privilége de fabriquer *le pain à chanter messe.*

La cuisine française qui fut servie aux fêtes du *camp du Drap-d'or* produisit une impression profonde sur Wolsey, le plus grand homme et l'amphitryon le plus libéral de son époque, dont son imbécile roi n'était pas digne d'être le marmiton. Son palais de Hampton-Court devint une école pour les dîneurs du temps.

Les plus belles femmes s'assirent tour à tour aux riches banquets du cardinal-ministre, et y prirent des leçons qui ne furent pas perdues pour elles. Après la chute de Wolsey, les traditions de Hampton-Court se conservèrent long-temps dans le palais voisin de Sheen.

Ce gâteau délicieux, la crème à la frangipane (chaude), fut composé par Catherine de Médicis ou sur une de ses recettes (2). — Sous Jacques I[er], l'introduction des mets écossais à Londres fut un malheur ; ici l'art s'arrête. La France poursuivait, au contraire, sans s'arrêter, cette brillante carrière qui a été et qui est encore une de ses aimables prééminences. — Sous Louis XIV, l'art fit de nouveaux progrès. Les poulardes, les légumes finement assaisonnés que madame de Sévigné faisait servir à La Rochefoucauld, à mademoiselle de La Fayette, étaient des préparations parfaites.

Lorsque Louis XIV vieillissant ressentit de fortes douleurs d'estomac, madame de Maintenon monta pour lui un cordial composé de spiritueux distillés, de sucre, de fleur d'oranger et d'autres parfums. Madame de Maintenon inventa les fameuses côtelettes en papillotes, qui défendaient l'estomac royal contre les mauvais effets de la graisse.

La charmante princesse de Conti s'était efforcée vainement d'arra-

(1) La charmante châtelaine ne devait pas sentir bien bon. *(L'Édit.)*

(2) La frangipane chaude est un mets excellent, quoique dédaigné. — Il faut le rappeler et le recommander. *(Le même.)*

cher son mari et son beau-frère au ressentiment du roi ; elle désespérait de son crédit, lorsqu'une bonne inspiration vint la tirer d'embarras : elle trouva le mets fameux, encore populaire, le carré de mouton à la Conti (1).

La princesse a laissé la recette de ce mets, et je la donne ici en note (2).

Charmé du carré de mouton, le monarque renonça à son insipide potage à la Vierge (3), et mangea du mets de madame de Conti avec l'appétit de ces belles années où, chaque nuit, à son coucher, on plaçait près de son chevet un *en-cas ;* c'était presque toujours une volaille froide. Le succès du carré alarma si vivement madame de Maintenon, qu'elle crut devoir appeler à elle le père Lachaise. Leurs conférences profondes valurent au roi le *canard au père Douillet.* Beaucoup de plats inventés depuis reçurent des noms de saints. Qui ne connaît les excellents morceaux à la Sainte-Menehould ? L'art se perfectionna encore sous la Régence, et les grandes dames ne rougirent pas de donner leur nom aux plats qu'elles inventaient ou qu'elles aimaient de préférence. Madame de Berry imagina des piqués d'une finesse extrême, et la spirituelle et jolie femme d'un fermier-général donna la vogue à la dinde truffée (4).

Les dames de la cour achetèrent les découvertes de plats nouveaux à quelques cuisiniers de génie, et éditèrent des matelotes et des salmis, comme certaines ladies actuelles éditent sous leur nom de jolis romans. La princesse de Soubise prêta son nom à cet excellent mets qui mit la purée d'oignons à la mode. Cette belle dame prouvait que le premier assaisonnement végétal pouvait être débarrassé de son odeur, sans perdre en aucune manière l'acidité piquante de son fumet (5). Le succès de la côtelette à la Soubise inspira à la célèbre duchesse de Mailly l'immortel *gigot à la Mailly.*

(1) La princesse ne dit pas ici comment le carré doit être cuit. On ne le dégraisse que lorsqu'il est cuit. *(L'Édit.)*

(2) « Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le » filet ; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, anchois lavés ; coupez-les » en bordures et les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes et du per- » sil ; ciboulez une feuille de laurier, quatre de basilic et des feuilles d'estragon, » le tout haché en poudre ; lardez le petit filet avec le lard et les anchois ; mettez le » carré dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; » dégraissez la sauce et mettez gros comme une noix de beurre manié avec une » pincée de farine ; faites lier la sauce sur le feu, et servez-la sur le carré. » *(Le même)*

(3) C'est un potage au lait. *(Le même.)*

(4) Madame Grimod de La Reynière.

(5) Le fumet n'a pas d'acidité piquante : c'est la plante qui a cette acidité ; c'est le palais qui la reconnaît. *(Le même.)*

Le langage de la cuisine devint presque aussi élégant que celui des lettres ; les livres de recettes furent rédigés avec je ne sais quoi de l'esprit de Voltaire et de la grâce de madame de Sévigné.

La reine Anne, bien qu'elle fût souveraine dans son caractère, était une habile cuisinière ; la nature l'avait créée pour régner, non pas dans le cabinet, mais à la cuisine. Là, du moins, elle n'admit aucune rivale auprès de son trône ; là, elle fut dans son élément, à sa place. Tous ceux qui connaissent la littérature culinaire de cette époque, ou qui possèdent un livre de cuisine publié par Curl, savent que les meilleures recettes sont classées sous ce titre : « *D'après la mode de la reine Anne.* » La reine Anne avait le goût délicat et ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier. J'ajouterai que lord Bolingbroke, avec lequel sa majesté complotait le renversement des wighs, avait épousé la nièce bien-aimée de la grande inventrice des *côtelettes à la Maintenon.*

Mais les Fatimes des sérails de Georges Ier et de Georges II, bourrées de mets germaniques, étaient peu propres à améliorer le goût de la nation ; et les gentilshommes les plus raffinés, les voyageurs de cette époque, les spirituels et mondains Chesterfield, les Walpole et les lady Montague, citaient la France comme le premier peuple pour tout ce qui concerne la vie digne et élégante. Leur opinion devint une loi, et toute l'Angleterre se persuada avec eux qu'il était impossible d'obtenir un bon dîner qui ne sortît pas des mains d'un cuisinier français.

Les guerres de la révolution interrompant toutes communications avec le continent, nous enlevèrent les ressources de la table, nous qui voulions débuter à nouveau, nous les habitants d'un pays où, pour parler comme un écrivain napolitain, il y a vingt religions et une seule sauce, et quelle sauce ! le beurre fondu ! ! !

Notre cuisine s'éclipsa tout à coup ; les entrées furent cuites sur des charbons ardents, et le poivre noir et d'autres drogues de cette espèce devinrent les assaisonnements dominants ; l'art tomba si bas, que ce mot de l'auteur Kean put s'appliquer à tous les repas : « La soupe était froide, la glace chaude, et tout le reste acide, sauf le vinaigre. » Telle était la décadence de la cuisine en Angleterre lorsque la chute de Napoléon donna la paix à l'Europe ; l'amphitryon royal de la Grande-Bretagne avait certes de grandes vues pour l'amélioration de la grande table, mais tout lui manquait. Il luttait seul sur la brèche, il importa l'immortel Carême, il le conjura de lui prêter son assistance dans la réalisation de ses projets favoris, comme Louis XVI avait appelé auprès de lui le Génevois Necker pour relever les finances de la France. Carême vint ; — il vint, il vit, mais il ne vainquit pas ; ce fut en vain que l'énorme batterie de Brighton, cette Wolwich de la cuisine, brilla à ses yeux du plus vif éclat ; en vain de petits aides sem-

blables aux Cupidons bouffis du règne de Louis XIV furent mis à sa disposition; en vain des armées de bœufs et des bancs de poissons tout entiers invoquèrent son génie; il resta toujours suffoqué, pour me servir de son expression, etc. (Lady MORGAN.)

L'ASPECT D'UNE CHAMBRE.

Après le fauteuil, en marchant vers le nord, on découvre mon lit, qui est placé au fond de la chambre, et qui forme la plus agréable perspective. Les premiers rayons du soleil viennent se jouer dans mes rideaux. — Je les vois dans les beaux jours d'été s'avancer le long de la muraille blanche à mesure que le soleil s'élève : les ormes qui sont devant ma fenêtre les divisent de mille manières et les font balancer sur mon lit, couleur rose et blanc, qui répand de tous côtés une teinte charmante par leur réflexion. — J'entends le gazouillement confus des hirondelles qui se sont emparées du toit de la maison, et des autres oiseaux qui habitent les ormes : alors mille idées riantes occupent mon esprit; et, dans l'univers entier, personne n'a un réveil aussi agréable, aussi paisible que le mien.

ADIEU.

LA MADELEINE (1).

Doux trésor de ma moisson mûre,
De vos épis un autre est roi :
Tilleuls dont j'aimais le murmure,
Vous n'aurez plus d'ombre pour moi;
Ton coq peut tourner à sa guise,
Clocher, que je fuis sans retour :
Ce n'est plus à moi que la brise
Lui dit d'annoncer un beau jour.
Cette fenêtre était la tienne,
Hirondelle qui vins loger
Bien des printemps dans ma persienne,
Où je n'osais te déranger;
Dès que la feuille était fanée,
Tu partais la première, et moi,
Avant toi je pars cette année;
Mais reviendrai-je comme toi?

(1) Maison de campagne de l'illustre poète dans les bois qui dominent Vernon (sur la Seine). Il était de nos plus vieux amis : nous l'y avons vu en revenant à pied, par les bois, des Vieux-Andelys.

Qu'ils soient l'amour d'un autre maître,
Ces pêchers dont j'ouvris les bras !
Leurs fruits verts, je les ai vus naître ;
Rougir, je ne les verrai pas.
J'ai vu des bosquets que je quitte
Sous l'été les roses mourir ;
J'y vois planter la marguerite :
Je ne l'y verrai pas fleurir.
Ainsi tout passe, et l'on délaisse
Les lieux où l'on s'est répété :
« Ici luira sur ma vieillesse
» L'azur de son dernier été. »
Heureux, quand on les abandonne,
Si l'on part en se comptant tous ;
Si l'on part sans laisser personne
Sous l'herbe qui n'est plus à nous.

Casimir DELAVIGNE.

APPRÉCIATION DU STYLE DE M. SAVARIN PAR LUI-MÊME.

Il me reste quelque chose à dire sur mon style, car *le style est tout l'homme*, dit Buffon.

Et qu'on ne croie pas que je vienne demander une grâce qu'on n'accorde jamais à ceux qui en ont besoin : il ne s'agit que d'une simple explication.

Je devrais écrire à merveille ; car Voltaire, Jean-Jacques, Fénelon, Buffon, et plus tard Cochin et d'Aguesseau, ont été mes auteurs favoris ; je les sais par cœur.

Mais peut-être les dieux en ont-ils ordonné autrement ; et s'il en est ainsi, voici la cause de la volonté des dieux.

Je connais, plus ou moins bien, cinq langues vivantes ; ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées.

Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine ; et de là, pour le lecteur, la nécessité de me traduire ou de me deviner : c'est son destin.

Je pourrais bien faire autrement, mais j'en suis empêché par un esprit de système auquel je tiens d'une manière invincible.

Je suis intimement persuadé que la langue française, dont je me sers, est comparativement pauvre. Que faire en cet état ? Emprunter ou voler.

Je fais l'un et l'autre, parce que ces emprunts ne sont pas sujets à restitution, et que le vol de mots n'est pas puni par le Code pénal.

On aura une idée de mon audace quand on saura que j'appelle *volante* (de l'espagnol) tout homme que j'envoie faire une commission, et que j'étais déterminé à franciser le verbe anglais *to sip*, qui signifie *boire à petites reprises*, si je n'avais exhumé le mot français *siroter*, auquel on donnait à peu près la même signification.

LE GASTRONOME CHEZ QUELQUES RESTAURATEURS.

Il résulte de l'examen des cartes de divers restaurateurs de première classe, et notamment de Véry, des Provençaux, du café de Paris, du Rocher de Cancale; à Rouen, du café de France, et au Havre, du café Laiter, que le consommateur qui vient s'asseoir dans le salon a sous la main, comme éléments de son dîner, au moins,

12 potages,
24 hors-d'œuvre,
15 ou 20 entrées de bœuf,
20 entrées de mouton,
30 entrées de volaille et gibier,
16 ou 20 de veau,
12 de pâtisserie,
24 de poisson,
15 de rôts,
50 entremets,
50 desserts.

En outre, le bienheureux gastronome peut arroser tout cela d'au moins trente espèces de vins à choisir, depuis le vin de Bourgogne jusqu'au vin de Tokai ou du Cap, et de vingt ou trente espèces de liqueurs parfumées, sans compter le café et les mélanges, tels que le punch, le negus, le sillabud, et autres pareils.

Parmi ces diverses parties constituantes du dîner d'un amateur, les parties principales viennent de France, telles que la viande de boucherie, la volaille, les fruits; d'autres sont d'imitation anglaise, telles que le beefsteak, le welch-rabbet, le punch, etc.; d'autres viennent d'Allemagne, comme le sauer-kraut, le bœuf de Hambourg, les filets de la forêt Noire; d'autres d'Espagne, comme l'olla-podrida, les garbanços, les raisins secs de Malaga, les jambons au poivre de Xerica, et les vins de liqueurs; d'autres d'Italie, comme le macaroni, le parmesan, les saucissons de Bologne, la polenta, les glaces, les liqueurs; d'autres de Russie, comme les viandes desséchées, les anguilles fumées, le caviar; d'autres de Hollande, comme la morue, les fromages, les harengs pecs, le curaçao, l'anisette; d'autres d'Asie, comme le riz de l'Inde, le sagou, le karrik, le soy, le vin de Chiraz, de café; d'autres d'Afrique, comme le vin

du Cap; d'autres enfin d'Amérique, comme les pommes de terre, les patates, les ananas, le chocolat, la vanille, le sucre, etc. : ce qui fournit à suffisance la preuve de la proposition que nous avons émise ailleurs, savoir : qu'un repas tel qu'on peut l'avoir à Paris est un tout cosmopolite où chaque partie du monde comparaît par ses productions (1).

LE PLAT D'ANGUILLE.

Il existait à Paris, rue de la Chaussée-d'Antin, un particulier nommé Briguet, qui, ayant d'abord été cocher, puis marchand de chevaux, avait fini par faire une petite fortune.

Il était né à Talissieu; et ayant résolu de s'y retirer, il épousa une rentière, qui avait été cuisinière chez mademoiselle Thévenin, que tout Paris a connue par son surnom d'*as de pique.*

L'occasion se présenta d'acquérir un petit domaine dans son village natal; il en profita, et vint s'y établir avec sa femme vers la fin de 1791.

Dans ce temps-là, les curés de chaque arrondissement archipresbytéral avaient coutume de se réunir une fois par mois chez chacun d'entre eux tour à tour pour conférer sur les matières ecclésiastiques. On célébrait une grand'messe, on conférait, ensuite on dînait.

Le tout s'appelait *la conférence;* et le curé chez qui elle devait avoir lieu ne manquait pas de se préparer à l'avance pour bien et dignement recevoir ses confrères.

Or, quand ce fut le tour du curé de Talissieu, il arriva qu'un de ses paroissiens lui fit cadeau d'une magnifique anguille prise dans les eaux limpides de Serans, et de plus de trois pieds de longueur.

Ravi de posséder un poisson de pareille souche, le pasteur craignit que sa cuisinière ne fût pas en état d'apprêter un mets de si haute espérance; il vint donc trouver madame Briguet, et rendant hommage à ses connaissances supérieures, il la pria d'imprimer son cachet à un plat digne d'un archevêque, et qui ferait le plus grand honneur à son dîner.

L'ouaille docile y consentit sans difficulté, et avec d'autant plus de plaisir, disait-elle, qu'il lui restait encore une petite caisse de divers assaisonnements rares dont elle faisait usage chez son ancienne maîtresse.

Le plat d'anguille fut confectionné avec soin et servi avec distinction. Non-seulement il avait une tournure élégante, mais encore un fumet enchanteur; et quand on l'eut goûté, les expressions manquaient pour en faire l'éloge; aussi disparut-il, corps et sauce, jusqu'à la dernière particule.

(1) M. Brillat-Savarin.

Mais il arriva qu'au dessert les vénérables se sentirent émus d'une manière inaccoutumée, et que, par suite de l'influence nécessaire du physique sur le moral, les propos tournèrent à la gaillardise.

Les uns faisaient de bons contes de leurs aventures du séminaire; d'autres raillaient leurs voisins sur quelques *on dit* de chronique scandaleuse; bref, la conversation s'établit et se maintint sur le plus mignon des péchés capitaux; et ce qu'il y eut de très-remarquable, c'est qu'ils ne se doutèrent pas même du scandale, tant le diable était malin.

Ils se séparèrent tard, et mes mémoires secrets ne vont pas plus loin ce jour-là. Mais à la conférence suivante, quand les convives se revirent, ils étaient honteux de ce qu'ils avaient dit, se demandèrent excuse de ce qu'ils s'étaient reproché, et finirent par attribuer le tout à l'influence du plat d'anguille, de sorte que, tout en avouant qu'il était délicieux, ils convinrent qu'il ne serait pas prudent de mettre le savoir de madame Briguet à une seconde épreuve.

J'ai cherché vainement à m'assurer de la nature du condiment qui avait produit de si merveilleux effets, d'autant qu'on ne s'était pas plaint qu'il fût d'une nature dangereuse ou corrosive.

L'artiste avouait bien un coulis d'écrevisses fortement pimenté; mais je regarde comme certain qu'elle ne disait pas tout (1).

M. HENRION DE PANSEY.

— M. Brillat de Savarin n'est pas le premier qui ait conçu l'idée d'une Académie de la table (2).

M. le président Henrion de Pansey, dont l'enjouement spirituel avait bravé les glaces de l'âge, s'adressant à trois savants de premier ordre, MM. de Laplace, Chaptal et Bertholet, leur disait, en 1812 : « Je regarde la découverte d'un mets nouveau, qui soutient » notre appétit et prolonge nos jouissances, comme un événement bien » plus intéressant que la découverte d'une étoile; on en voit tou- » jours assez.

» Je ne regarderai point, continuait ce magistrat, les sciences » comme suffisamment honorées ni comme convenablement repré- » sentées, tant que je ne verrai pas un cuisinier siéger à la première » classe de l'Institut. »

Le digne M. de Pansey était toujours en joie quand M. Brillat-Sa-

(1) M. Brillat-Savarin.

(2) En 1811, Carême (voyez le *Pâtissier royal*) — avait conçu l'idée de cette académie-là, où il appelait tous les quinze jours dans une sorte de charmant pique-nique les praticiens célèbres de son temps.

varin lui parlait du livre dont il s'occupait, *la Physiologie du goût*; il voulait lui fournir une épigraphe; « ce ne fut pas l'*Esprit des lois* qui ouvrit à M. de Montesquieu les portes de l'Académie », lui disait-il finement.

M. le président reçut, en 1814, le portefeuille de la justice, et les employés de ce ministère ont gardé la mémoire de la réponse qu'il leur fit, lorsqu'ils vinrent en corps lui présenter un premier hommage :

« Messieurs, leur dit-il avec ce ton paternel qui seyait bien à sa » haute taille et à son grand âge, il est probable que je ne resterai » pas avec vous assez de temps pour vous faire du bien; mais du » moins soyez assurés que je ne vous ferai pas de mal. »

PRÉFÉRENCES JUDICIEUSES.

Vous aimez le potage : ayez-le à la julienne, aux légumes verts, aux choux, aux racines; je vous interdis pain, pâtes et purées.

Au premier service, tout est à votre usage, à peu d'exceptions près : comme les volailles au riz et la croûte des pâtés chauds. Travaillez, mais soyez circonspects, pour ne pas satisfaire plus tard un besoin qui n'existera plus.



(Potel et Chabot. — Magasin de comestibles, — vins fins, — rue Neuve-Vivienne.)

Le second service va paraître, et vous aurez besoin de philosophie. Fuyez les farineux, sous quelque forme qu'ils se présentent; ne vous reste-t-il pas le rôti, la salade, les légumes herbacés? et puisqu'il

faut vous passer quelques sucreries, préférez la crème au chocolat et les gélées au punch, à l'orange et gelées pareilles.

Voilà le dessert. Nouveau danger : mais si jusque-là vous vous êtes bien conduit, votre sagesse ira toujours croissant. Défiez-vous des bouts de table (ce sont toujours des brioches plus ou moins parées) ; ne regardez ni aux biscuits ni aux macarons ; il vous reste des fruits de toute espèce, des confitures, et bien des choses que vous saurez choisir si vous adoptez ces principes.

Après dîner, je vous ordonne le café, vous permets la liqueur, et vous conseille le thé et le punch dans l'occasion.

Au déjeuner, le pain de seigle de rigueur, le chocolat plutôt que le café. Cependant je permets le café au lait un peu fort ; point d'œufs, tout le reste à volonté. Mais on ne saurait déjeuner de trop bonne heure. Quand on déjeune tard, le dîner vient avant que la digestion soit faite ; on n'en mange pas moins, et cette mangerie sans appétit est une cause de l'obésité très-active, parce qu'elle a lieu souvent (1).

LA GRAND'TANTE DE M. BRILLAT-SAVARIN.

J'avais une grand'tante âgée de quatre-vingt-treize ans, qui se mourait. Quoique gardant le lit depuis quelque temps, elle avait conservé toutes ses facultés, et on ne s'était aperçu de son état qu'à la diminution de son appétit et à l'affaiblissement de sa voix.

Elle m'avait toujours montré beaucoup d'amitié, et j'étais auprès de son lit, prêt à la servir avec tendresse; ce qui ne m'empêchait pas de l'observer avec cet œil philosophique que j'ai toujours porté sur tout ce qui m'environne.

« Es-tu là? mon neveu, me dit-elle d'une voix à peine articulée. — » Oui, ma tante ; je suis à vos ordres, et je crois que vous feriez bien de » prendre un peu de bon vin vieux.—Donne, mon ami ; le liquide va » toujours en bas. » Je me hâtai ; et la soulevant doucement, je lui fis avaler un demi-verre de mon meilleur vin. Elle se ranima à l'instant ; et, tournant sur moi des yeux qui avaient été fort beaux : « Grand merci, me dit-elle, de ce dernier service ; si jamais tu viens » à mon âge, tu verras que la mort devient un besoin tout comme le » sommeil. »

Ce furent ses dernières paroles, et une demi-heure après elle s'était endormie pour toujours.

(1) M. Brillat-Savarin.

UN MOT SUR LA MORT.

Si je n'avais pas résolu de ne faire ici qu'un très-court chapitre, j'appellerais à mon aide les médecins qui ont observé par quelles nuances insensibles les corps animés passent à l'état de matière. Je citerais des philosophes, des rois, des littérateurs, qui, sur les bornes de l'éternité, loin d'être en proie à la douleur, avaient des pensées aimables et les ornaient du charme de la poésie. Je rappellerais cette réponse de Fontenelle mourant, qui, interrogé sur ce qu'il sentait, répondit : « Rien autre chose qu'une difficulté de vivre. »

ENCORE L'ARCHI-CHANCELIER CAMBACÉRÈS.

La critique de Carême (*Art de la Cuisine*) est fort juste ; le prince était encore plus vilain que ce maître n'a voulu le dire. Ses cuisiniers, malgré une excessive indulgence contemporaine, n'ont conservé qu'une réputation douteuse. La table du premier personnage officiel de l'empire était détestable. Cambacérès n'était pas gourmet, du moins chez lui, mais gros mangeur, et il en a donné des preuves à toute table étrangère et polie où il s'est assis. Je ne connais que Paganini qui ait manifesté la même gloutonnerie avec la même avarice, au sein des plus grandes richesses. Paganini a laissé cinq millions de fortune, et s'est privé dans les derniers temps, — je tiens le fait de son secrétaire, — d'un râtelier raccommodé, parce qu'un râtelier neuf lui avait été promis par un lord. Le besoin de cet intermédiaire lui était pourtant indispensable, puisqu'il est mort ne parlant plus que du nez.

Je reviens à Cambacérès.

Sa table, les jours de gala, comptait vingt-quatre entrées ; sur vingt-quatre, il en exigeait huit en tripes ou viandes pareilles, comme langues différentes, pieds d'agneau, de mouton, cervelles d'agneau, foies d'agneau, oreilles d'agneau, etc. Ses délicatesses dans ce genre étaient d'abominables morceaux que l'on nomme fressure, et que tout homme bien élevé repousse avec dégoût. Lorsqu'une objection était timidement faite au grave archi-chancelier, il répondait avec humeur, et nous croyons l'entendre : « Bah! bah ! monsieur, et si j'aime cela ! »

Chez les étrangers, le prince choisissait mieux, était friand ; une primeur le charmait.

Son collègue, l'archi-trésorier Lebrun, était son digne pendant

comme avare et comme amphitryon. Sa table était ignorée, détestable; son cuisinier bien inconnu (1).

Chez M. le duc de Massa, grand-juge, les dîners, au contraire, étaient exquis, l'hospitalité élégante, spirituelle, et le cuisinier, M. Robin, l'un des premiers hommes du métier, ami de M. Boucher, de la maison du prince Talleyrand. — Robin, homme d'esprit, avait mérité le surnom d'ami de tout le monde.

HYGIÈNE.

Lettre inédite de Volney au général Bonaparte. — La lettre suivante, qui n'a jamais vu le jour, fut donnée par Napoléon à un des compagnons de son exil. Bien que la date de l'année ne s'y trouve point, il est facile de voir que cette lettre se rapporte à l'époque où le général Bonaparte, pâle, maigre et chétif, n'avait encore conquis ni la santé, ni l'empire :

« 26 frimaire.

» Général,

» Je ne puis me dispenser de vous faire sur votre santé des observations d'autant plus importantes que sans les forces physiques les forces morales ne peuvent résister, et que le maintien des forces physiques est un art compliqué de faits et de raisonnements trop souvent méconnus ou ignorés par des esprits instruits et forts sur d'autres sujets. J'en ai vu un exemple frappant dans Mirabeau, qui, faute d'études et de connaissances dans la physique en général, et surtout dans celle du corps humain, commit des erreurs de régime dont je lui annonçai pas à pas les conséquences trop tôt vérifiées par l'événement.

» J'ignore si vous avez porté quelquefois vos études sur la structure et le jeu mécanique du corps humain; plus vous l'auriez observé et plus vous seriez convaincu qu'il est mû et gouverné par un système de lois physiques résultant des divers éléments dont il est composé. Le hasard a voulu que, né faible et maladif, l'ennui des médecins et des souffrances m'ait, dès l'âge de dix-huit ans, engagé à étudier ce qu'on appelle la médecine. D'abord, je devins, comme tous les commençants, un peu plus malade imaginaire; mais à mesure que mes connaissances

(1) Il a eu pourtant un moment un bon praticien, qui est ensuite passé dans la maison de Louis-Philippe, M. Savart, le premier des cuisiniers pour l'entremets de légumes; on peut dire que M. Savart était un talent malheureux.

s'étendirent, mes alarmes, fruit de l'incertitude, se dissipèrent, et j'ai fini par arriver à des résultats généraux dont la justesse m'est fréquemment garantie par l'expérience d'autrui et par la mienne.

» L'un de ces résultats qui me frappent davantage est, d'une part, la complication des lois qui régissent le corps humain, la variété des connaissances qu'exige le bon gouvernement de cette machine, et, de l'autre, la présomption facile et hardie avec laquelle chacun entreprend de gouverner celle des autres : de manière qu'il en est de la médecine comme de la politique, où, par cela même que la science est plus vaste, plus profonde, chacun se mêle de faire des systèmes et de donner des avis. Et en effet, soyez malade, il n'est pas d'ami, de connaissance, même de garde-malade, qui ne se donne des airs de prescrire des remèdes, et l'orgueil déploie là ses ressorts secrets. Le conseiller fait preuve d'affection, d'intérêt ; le patient est caressé dans son amour-propre, et sa faiblesse de corps et d'esprit lui fait désirer de saisir toute consolation, tout appui. Que résulte-t-il de là ? Que, par complaisance, par témoignage d'affection, il adopte une foule de remèdes mal convenants, souvent incertains, et que la pauvre nature, troublée dans l'exercice de ses lois, ne sait plus par quelle porte opérer sa crise.

» C'est donc pour tout esprit sage et ferme un devoir d'opérer en cette branche de science comme en toute autre ; par conséquent de n'accorder crédit et confiance qu'à qui y a les droits de l'expérience et de l'instruction ; vous pensez avec raison que je ne dois pas ces réflexions au hasard ; et en effet, vous ayant trouvé hier plus triste que je ne vous avais encore vu, j'ai assiégé de questions madame Bonaparte et votre chirurgien : il en résulte pour moi que vous concevez sur votre santé des soucis prématurés à certains égards : — que vous admettez des alarmes qui, pour être fondées sur l'attachement, n'en dérivent pas moins d'un défaut de connaissances, et ne méritent pas plus de crédit en médecine que vous ne leur en accorderiez sur des objets militaires ; — je ne sais si vous avez l'opinion de Mirabeau, qui disait « que le corps était le cheval de l'esprit, et qu'il ne fallait, pour le mener, que des éperons et de l'avoine. » Mais ce cas ridicule même admis, il n'en est que plus évident que le cheval peut devenir *fourbu*, si l'on excède la mesure de ses forces. Or, depuis trois semaines ou un mois, vos veilles, vos boissons spiritueuses, vos aliments stimulants excèdent la mesure au moins de vos habitudes ; et cela d'abord suffit pour tout troubler. En vain êtes-vous sobre sur la quantité, si vous ne l'êtes pas aussi sur la qualité.

» Chacun de nos aliments a sa manière propre d'agir sur nos organes ; les corps farineux, muqueux, sucrés, sont nutritifs ; les spiritueux, résineux, salins, extractifs même, sont purement stimulants : ils portent partout l'action qu'ils exercent sur les nerfs délicats de la

langue, et quoique moins sensibles, toutes les parois des vaisseaux et des viscères, agacées par leur feu, font effort pour les dépenser. — La circulation s'accélère et devient fiévreuse, la transpiration est petite et brûlante. — En Egypte, son abondance dégageait tout : ici, avec notre froid humide et notre peau serrée, le feu reste concentré ; tout le système vasculaire mis en contraction fait effort. — Les parties molles y cèdent ; les fluides s'y engagent et ne peuvent plus s'en retirer. —Voilà les hémorrhoïdes. — Les aliments mal broyés, car vous mâchez à peine, ne trouvent point dans l'estomac l'eau suffisante à les dissoudre, et qui en ferait une bouillie qui résorberait tous les vaisseaux lymphatiques. — Au contraire, ils y trouvent du vin, du café, du punch, qui les préservent de dissolution et en font une *pâte à eau-de-vie.*

» Cette pâte s'échauffe, fermente, irrite les nerfs de l'estomac, affecte la tête, rend la paume de la main chaude et les pieds froids, le creux de l'estomac douloureux. — En avançant dans les intestins, sa partie liquide se résorbe, et son acrimonie va irritant tout. Sa partie solide se dessèche et donne la constipation ; tout le bas-ventre s'échauffe, la vessie se trouve attaquée à sa surface par tout ce foyer, à son intérieur par les âcres sécrétions des veines. — On se croit *puissant et ardent,* et l'on n'est que picoté et en état de crampe. Si vous eussiez admis les sangsues, le soulagement eût été prompt, mais il en eût résulté une habitude hémorrhoïdale : voulez-vous tout réparer ?

» Ne passez pas à l'excès inverse, qui est l'erreur des médecins de France, lesquels avec leurs eaux de veau ou de poulet jettent subitement dans l'affaissement et l'atonie. Rentrez dans vos habitudes ; ne veillez plus sous peine de la vie, car le sommeil est la plus heureuse des fonctions, et *les veilles sont une fausse arithmétique du temps.* Dormez de 11 à 6 ou 7 ; dormez la nuit et non le jour.

» Si le premier jour votre agitation vous empêche de vous endormir, levez-vous cependant à la même heure ; vous serez fatigué tout le jour suivant, mais vous dormirez le soir en tombant dans le lit. Ne buvez plus de vin pur, surtout des vins de liqueur ; donnez à vos aliments plus d'eau.

» Mangez plus de fruit, cru ou cuit : défendez que l'on épice autant vos ragoûts, car vous blaserez vos nerfs, et tout sera perdu : vous serez dégoûté, mal à l'aise, triste. Vous aurez de l'humeur. Vous croirez que ce sera le travail, la contrariété des affaires, et ce sera l'acrimonie de votre foie et l'irritation de vos nerfs. Appelez peu de médecins ; peu le sont vraiment. Les plus habiles le sont bien moins à réparer que les plus médiocres à conserver.

» Je finis, mais je répète : N'admettez à vous conseiller médecine que gens qui s'y entendent, comme vous n'admettez à parler guerre que les tacticiens. Je ne sais rien de ce dernier article, et n'ai garde

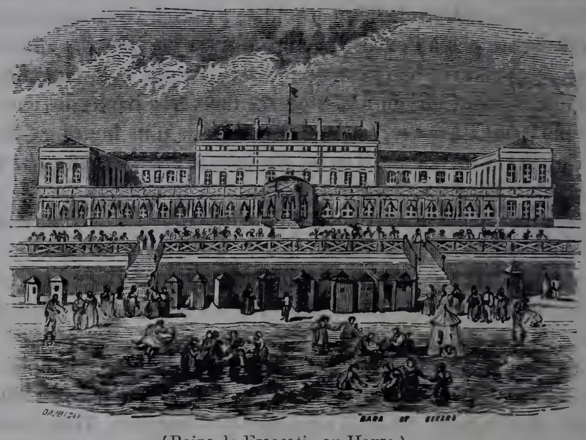
d'en rien dire ; mais, comme j'ai mes preuves acquises dans l'autre, je vous prie de m'y maintenir *conseiller*.

» VOLNEY. »

LES CUISINIERS ÉMINENTS.

Parmi les éminents cuisiniers de notre temps, on a cité avec justice M. Louis Esbrat, de la maison du prince de Talleyrand ; — M. Montmirel, sorti de la maison de l'Empereur, tour à tour chef de cuisine de M. de Châteaubriand et de M. Molé ; — M. Louis Chaunet, cuisinier de M. de Rotschild, après la mort de Carême ; — M. Léchard, praticien très-distingué ; — M. Bernard, chef éminent, ancien cuisinier du roi Murat. du riche banquier M. Hope, cuisinier actuel de M. de Rotschild, un des dignes confrères de M. Plumerey, de la maison de l'ambassade de Russie.

Plusieurs hommes habiles se sont formés dans les grandes maisons de l'Empire et de la Restauration, chez M. Bastide, banquier, rue Laffite, qu'on appelait alors rue Cérutti ; chez nos premiers maréchaux, ministres.



(Bains de Frascati, au Havre.)

M. Richaud était le cuisinier de Junot ; M. Lecointe, celui de l'ambassadeur de Russie, Kourakin ; M. Massino, celui de la reine Hortense ; c'était l'ouvrier habile, inépuisable d'une maison charmante, digne de la bonne et bienveillante dame dont elle portait le nom. — L'impératrice Joséphine avait à la Malmaison, dans les dernières an-

nées, un homme d'un rare mérite, M. Vedel. Sa table était simple, délicate ; et quelle bonne hôtesse et généreuse grande dame !

Le prince Murat, gourmet par excellence, a eu pour cuisiniers, à Paris M. Caruette, et à Naples le fameux Laguipière, le maître de Carême. — M. Robert, en fondant son restaurant du Palais-Royal, a, pour nous servir de l'expression d'un praticien, « relevé le premier le drapeau de la cuisine française. » M. Robert a été l'un des brillants maîtres-d'hôtel et cuisiniers du siècle. A son retour de Naples, il créa le fameux restaurant de l'hôtel d'Oigny, plus tard l'hôtel Aguado, rue Grange-Batelière. —

La maison du maréchal Lannes était excellente, le maître généreux.

Berthier, le ferme et rigide major-général, possédait à Paris une table dont personne n'a oublié l'hospitalité et la grâce, l'éclat.

Le prince de Metternich et M. de Cobentzel, se succédant à l'ambassade d'Autriche, ont tenu également une table parfaite, où affluaient tous les beaux esprits, tous les hommes intéressants de Paris.

Une excellente maison à Paris, c'était, sous la restauration, celle de M. le chancelier d'Ambray. Elle excellait dans le beau maigre. Les dîners y étaient fréquents et très-beaux. Le maître-d'hôtel de la maison d'Ambray était M. Simonnet, praticien habile.

M. Grandjean, chef de cuisine de M. de Rotschild, à Vienne, est un praticien parfait ; il a travaillé long-temps avec Carême.

Les maisons que je viens de citer ne donnent qu'une nomenclature bien incomplète, et les titres mêmes qu'elles avaient en leur temps n'ont pas conservé toute leur valeur ; car la façon se modifie et diminue les suffrages de l'opinion ; le va-et-vient, avec ses vogues, ne tient pas toujours à l'essence des choses, à leur perfectionnement interne, mais bien à une forme voulue, à des rapports momentanés.

Le sujet de la charmante eau-forte de M. Tony Johannot est tiré du roman de M. Karr, *Sous les Tilleuls*, un des livres les plus distingués et les plus dramatiques de notre temps. — M. Karr, avant de se révéler journaliste si spirituel et si puissant, dans de petites pages avait retracé habilement diverses situations difficiles de notre société. Aujourd'hui ses livres sont plus rares, mais sa polémique piquante est des plus actives. C'est un peintre d'un coup d'œil juste ; ironique, avec fierté, convenance. Il est inexorable pour toutes les petitesses, et jusqu'ici personne n'a su mieux les indiquer ; sa peinture n'est qu'un trait, mais ce trait est charmant.

— Le proverbe qui dit que la sauce fait trouver le poisson meilleur est incontestable. Il résume au reste le fait essentiel de l'art alimentaire. — Les sauces sont la partie vive de la plupart des mets qui figurent à un dîner. Elles lient toutes les préparations, leur donnent ce vernis aimable et séduisant qui provoque l'appétit ; elles sont le dernier coup de pinceau du maître.

— *Potage à la Contat.*—C'est la manière de servir qu'on indique ici. Il n'y a pas de potage à la Contat, mais une manière de servir les différents potages introduite par la charmante actrice, il y a quarante ans, et qui est aujourd'hui celle de toutes les grandes maisons. — Au lieu de placer la soupière devant l'amphitryon, on la place sur une étagère, où le maître-d'hôtel la sert sur des assiettes brûlantes. — Mademoiselle Contat, qui a été la maîtresse de mademoiselle Mars, était une amphitryon du type le plus élégant.

— L'épaule à la broche a de la tendreté et un goût distinct. Ce rôti, celui des gens modestes, a une excellence particulière. Un palais fin ne la dédaignera pas. L'épaule se prépare encore avec succès au four, en ballon, en carbonade.

— On mange également rôti le carré de mouton ; on le dresse sur des légumes comme le gigot à la braise. Le carré en terrine, à l'anglaise, aux lentilles, à la Conti, est un manger onctueux qui charme, quand l'appétit est vif, tous les estomacs sains. (Voir l'article Cordon-Bleu, lady Morgan). Le carré de mouton à la broche, piqué de persil, est un bon rôti ; c'est celui du philosophe.

— Les côtelettes de mouton revêtent mille formes et peuvent être associées à toutes les préparations, à tous les légumes.—Une côtelette sur le gril est le repas le plus sain, le plus comfortable pour un estomac faible.

— Le gigot est exquis, surtout lorsqu'il est cuit à la broche. Lorsqu'il n'a pas la tendreté requise, il faut le manipuler à la braise. Il devient le gigot de sept heures, reposant mollement étendu sur un lit de légumes de la saison. Ce sont ou des haricots de Soissons, ou de la chicorée, ou des épinards. Ces pièces, glacées avec un jus savant, sont des relevés très-estimables, et tiennent lieu, au besoin, du rôti sur une table sans prétention.

— Le bœuf, le mouton, le veau, le porc sont les grandes branches de l'opulence culinaire ; ils donnent l'infini lorsqu'on sait employer, suivant les prédilections du palais, jeune ou robuste, usé ou excité, tous les produits qu'ils offrent. Il n'y en a pas un qui n'ait une conclusion nutritive ; il n'y en a pas un où le talent ne puisse trouver les combinaisons les plus variées.

— Un énorme pâté de volailles ou de gibier qui, dans les grandes proportions, coûte deux cents francs, est le digne relevé d'un magni-

fique rôti. Il peut être flanqué d'une timbale de macaroni, d'une tourte de franchipane chaude, ou mi-partie, et aux quatre angles de la table de fanchonnettes, de gênoises, de ramequins de Bourgogne et d'un flan de pommes à l'anglaise. L'arrivée du dessert sera de cette manière signalée splendidement.

— Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile ; le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue.

— M. Lasne, cité souvent par M. de Cussy et par tous nos classiques, a été à la tête de la bouche de Charles X. La table de ce prince était exquise, telle que rien n'était changé pour le fond, les jours de grande réception.

— La plus belle faisanderie, celle qui a été la plus généreuse pour les grandes tables de Paris, est celle de feu M. Alexandre Delessert. Elle était située à Villiers-le-Roy, dans une délicieuse maison ouverte à tous les amateurs de la chasse. La table de cet homme bienfaisant et riche mérite un excellent souvenir ; des artistes éminents s'y réunissaient chaque semaine. M. Delessert, célibataire, comme M. Savarin, ami intime de l'illustre ingénieur Brunel, ami des arts et charitable dans la plus large acception, est un modèle que l'on peut proposer aux hommes riches.



— « Hier, nous avons fait un dîner convenable, nous écrivait M. de Cussy. Il a été exécuté par l'illustre Thomassin, un des baliveaux qui ont résisté aux coupes réglées de la mort, qui, depuis deux ans, ont abattu tant de sommets : les Robert, les Méot, les Carême, ce grand pâtissier, devenu cuisinier si fin et si profond avec une rapidité qui, en toutes choses, n'appartient qu'aux esprits les plus distingués. »

— L'art du saucier ne brilla jamais d'un plus bel éclat que dans ces quarante dernières années.

— Félix, passage des Panoramas, est toujours le pâtissier le plus recommandé de Paris pour la pâtisserie à la main. Elle y est excellente.

— Les pièces de fond et les pièces montées sont supérieures chez Chiboust, pâtissier, rue Saint-Honoré, au coin de la rue Jeannisson. Son petit-four est exquis. C'est là où « la Châteaubriand, » cette crème glacée que l'on doit à M. Montmirel, ancien cuisinier de M. de Châteaubriand, est parfaite. Il faut la commander le matin.

— Grimod de la Reynière et Carême conseillent aux jeunes dames la manipulation d'une pâtisserie délicate. « Sortez, disent-ils, du fauteuil qui altère votre santé par trop de repos. Que toutes ces friandises parfaites soient maniées par vous, préparées sous vos yeux. »

— Les femmes sont déplacées à un dîner de gourmands, toute l'attention des amateurs étant donnée aux mets, à l'ordonnance du dîner, à la finesse des vins, au feu et à l'arome du café.

— La charmante caricature de M. Decamps, *les Singes cuisiniers*, dont nous enrichissons cette nouvelle édition, a une expression originale et spirituelle. Elle traduit finement par une exagération comique quelques types ; mais ici cette exagération est dans la couleur du sujet, dans la forme habituelle d'observation du peintre. Ne corrige-t-on pas d'une manière piquante, par le plaisant de cette forme, le dogmatisme de la haute cuisine ? Les singes de Decamps, attachés à leur besogne avec une parfaite gravité, sont cette critique. Decamps, toujours spirituel, grand peintre, touche là un tout petit travers ; il le corrige sans abuser de l'abondance de sa verve originale.

M. Decamps a composé dernièrement une suite à cette belle aquarelle. La nouvelle petite scène a deux acteurs : deux singes encore. L'un, sur le premier plan, met du vin de Bourgogne en bouteilles ; l'autre perfore une barrique pour en déguster la liqueur. Rien n'est plus plaisant que la sérieuse application des deux personnages. Ce dessin, traité avec une verve rare, appartient à la riche collection de ce peintre, que possède M. Durand-Ruel, rue Neuve-des-Petits-Champs.

Si écrire avec beaucoup d'esprit, de réflexion, d'originalité, suffit à l'affiliation, nous citerons comme affiliés M. Jules Janin, M. Jay, de l'Académie Française, MM. Altaroche, Eugène Guinot, Briffault,

Grün, Ladet. Ils ont contribué bien certainement au réveil de la passion de la table par de charmants articles auxquels les grands journaux ont donné pour lecteurs tout le pays et une partie de l'Europe aisée.

Un critique grave, dont l'esprit délicat et savant fait autorité, M. Amédée Pichot, a honoré ce recueil d'un suffrage très-spirituel auquel nous avons été très-sensibles. Ce suffrage est un bonheur pour notre matière, et nous prouve que le public sérieux ne lui sera pas rebelle.

M. Martinet, dans quelques colonnes pleines d'esprit et de vives saillies — M. Ballard, dans un article rempli de verve et d'élégance sur l'ancien café Anglais, nous ont prouvé que la verve du style pour ce genre ne peut se rencontrer qu'à Paris.

—Un centenaire a écrit la note suivante : « Premier repas, un verre d'eau pure à neuf heures du matin et un morceau de pain rassis. — Deuxième repas, un potage, un rôti, une compote, un verre de vin vieux à deux heures de l'après-midi. — Troisième repas, un tour de promenade. sans fatigue, à quatre heures du soir. — Quatrième repas, un peu de riz au lait, un verre d'eau sucrée à neuf heures du soir et se coucher à dix. »

— Les savants et spirituels livres de M. Blaze sur la chasse appartiennent à nos doctrines. Nous les revendiquons avec fierté, et nous en recommandons l'orthodoxie, les causeries spéciales. La chasse est tour à tour un devoir et un grand plaisir. Personne encore n'en a exposé avec plus de talent que M. Blaze les meilleures pratiques. Personne n'a mieux peint ses joies, ses harassements délicieux, ses facilités, le charme qu'elle jette dans l'esprit, comme ses dangers et les précautions qu'elle exige. Il suffit de quelques lectures pour avoir les notions les plus utiles sur un genre de chasse. M. Blaze est un causeur plein de gaieté, et on lui accordera toujours, l'hiver, quelques bonnes heures du coin du feu pour écouter le cours aimable où il explique si bien toutes les règles de l'art dont il est un des plus brillants maîtres.



— Les chiens, ces animaux qui ont l'affection de tout le monde, sont

appréciés par lui avec une sagacité toute pratique. Il les dresse, les mène au combat, les élève ou les soigne dans leurs maladies avec des soins et des règles que tout le monde voudra connaître, parce que ces soins bonifient les races et donnent aux chiens un prix, une intelligence que toutes les méthodes précédentes ne développaient pas au même degré. Les ouvrages de M. Blaze, réduits à quatre, sont une charmante bibliothèque qui doit vieillir à côté de nous ; et si on le veut bien, nos *Classiques de la table* n'en seront qu'un appendice, un des derniers mots. — La collection à laquelle nous avons prêté quelques jolies planches tout artistiques, se compose de la troisième édition du *Chien d'arrêt* (1), du *Chasseur au chien courant* (2), du *Chasseur au filet* (3) pour les dames, du *Chasseur conteur* (4).

Quelques riches propriétaires de belles bibliothèques, qui aiment l'histoire ou la science, l'érudition des vieux manuscrits, rattacheront à cette collection *le Roi Modus* (5), vaste tableau des anciennes chasses. Avant cette édition, le livre du roi Modus était un des manuscrits les plus importants de la Bibliothèque royale. Il est rempli de planches.

— Nous pouvons citer parmi les jeunes praticiens les plus heureux de cette époque, dont l'intelligente activité rappelle Carême, le successeur d'un cuisinier célèbre de Clermont, bien connu de tous les voyageurs riches, M. Jay l'aîné. Ce successeur, M. Versepuy, est le maître de l'hôtel de la place Royale à Clermont. Il a tout le feu que réclame le métier pour s'élever à des œuvres remarquables ; c'est un ouvrier habile, cuisinier fin et bon administrateur, un dessinateur plein de goût, un praticien qui entend aussi bien un petit dîner d'intimes que le service d'une grande table. Ses pièces montées sont, par leur nouveauté, dignes de la table des ambassadeurs. On peut dire que ses fantastiques *créations* ont développé la pâtisserie pittoresque. Clermont est une ville qui paiera de tels efforts en faisant la réputation et la fortune de M. Versepuy.

La *Collation en Orient*, placée ici, est une brillante image des plaisirs particuliers à l'élite de la population ottomane. — Des rafraîchissements exquis sont offerts à l'ombre de ce beau jardin,

(1) 1 vol. in-8°, 7 fr. 50 c. Au dépôt de la librairie, rue Thérèse, 11, à Paris.
(2) 2 vol. in-8°, 15 fr.
(3) 1 vol. in-8°, 7 fr. 50 c.
(4) 1 vol. in-8°, 7 fr. 50 c.
(5) 1 vol. grand in-8°, 50 fr., et chez Tresse, Palais-Royal.

devant cette gracieuse demeure éclairée par un ciel si pur, un jour inaltérable. Toutes les quiétudes du jardin d'Eden sont rassemblées, ici, dans ce joli groupe. Ce sont là les femmes dont le profil existe dans les poésies orientales, mais avec un vague qui a disparu dans cette peinture. Elle repose les yeux par sa grâce et rafraîchit l'esprit par sa délicieuse tranquillité. Elle nous révèle une de ces jouissances qui sont satisfaites, pour parler positivement, par le livre de M. Etienne (1).

« Mes amies, — occupez-vous de vos tables. Soignez-en personnellement la délicatesse et l'éclat ; variez leurs mets. Versez vous-même les vins. Faites que cette société qui se forme à table ne cesse de recevoir la direction de votre tact et de votre sentiment des convenances ; étendez pour les hommes la salle à manger jusqu'au salon. — Mes amies, votre gracieuse présence contiendra tout le monde ; les vieilles règles seront rejetées, et chacun sera convaincu qu'en dehors de la modération gastronomique dans les réunions, de la politesse de l'esprit, de la vivacité d'un entretien varié, il n'y a plus de plaisir digne d'une époque éclairée. Cette aimable vérité luira à tous les yeux : à savoir qu'un dîner bien médité, bien servi, avec goût, sur une table ronde, à un petit nombre d'amis, assaisonné de bons vins et de vives saillies, est la plus charmante des fêtes, le plus éminent des repas où l'art puisse aboutir (2). »

(Lady MORGAN, *the book without name.*)

« Carême revint de Londres après de brillants succès, chassé par l'inexprimable tristesse que jetaient dans son esprit l'atmosphère brumeuse de l'Angleterre et l'absence de cette vive, bruyante et magique sociabilité qui ne se trouve que dans les mœurs de la France. — Il nous quitta pour aller terminer ses livres, pour être plus vivement regretté par le prince, pour donner à sa réputation, par des succès nouveaux et délicats, des fondements qu'elle n'aurait pas pu recevoir seulement dans deux ou trois grandes maisons de l'Europe. Il quitta le prince régent qu'il aimait tant, pour entrer à Paris chez M. le baron de Rotschild. Sans exagération, ce n'était pas descendre sur l'échelle où ses succès et ses excellents livres l'avaient porté. »

« Les vents n'ont pas enlevé parmi nous toutes les semences de ses brillantes doctrines : le sol en a gardé. Ce que Carême a fait a éclairé

(1) *Traité de l'Office.*
(2) Voyez pour les autres parties de l'article, *Cordon-bleu.*

une émulation meilleure. Ses livres ont continué l'œuvre. Ouvrons-les pour nous approprier quelques secrets de l'art qui peut retenir en Angleterre tant de familles qui ont contracté l'habitude de s'en éloigner trop souvent, et de sacrifier—la table privée de Londres, aujourd'hui bien loin de ses commencements, à la *table de Paris*, — où toutes nos sympathies ne sont pas satisfaites. Paris est comme le grand monde ; il faut le traverser, l'étudier, et en sortir comme on sort d'une fête fine et magnifique, mais trop longue, trop éblouissante, où l'âme ne se repose pas dans ces aimables et profonds sentiments qui sont le plus beau bien des familles de notre civilisation (1). »

N'oublions pas un homme qui était un grand maître, un dîneur obstiné et fidèle, M. de Cussy. Tout au rebours de M. Savarin, qui professait plus qu'il ne dînait, M. de Cussy dînait d'abord, sauf à professer ensuite. Il nous disait souvent qu'il eût mieux aimé dîner à 20 francs par tête chez Véry, que de dîner chez Lucullus, dans le salon d'Apollon. Il aimait Carême, mais encore plus pour avoir perfectionné le potage à la Camérani que pour avoir écrit le *Pâtissier pittoresque.* Jules JANIN. (*Débats.*)



(Carême.)

Sortons de tous ces arides détails. Le commentaire utile sur ce sujet est venu : c'est l'*Hygiène de la digestion*, par le docteur Paul Gaubert. Il dit mieux que nous ce qui constitue l'hygiène, la direction de notre estomac. Ce livre, tableau resserré et vif d'une longue expérience, expose tout ce qui se concilie, en fait de pratique, avec la santé, et même, disons-le franchement, tout ce qui en fait le charme et la force. C'est là le commentaire sérieux des *Classiques de la table*. Ce que nous en connaissons réfléchit toute la vive et claire intelligence de notre ami, praticien modeste, dont l'instruction s'est faite au milieu de la vie la plus active, c'est-à-dire au delà des cours de science, dans toutes les scènes de la famille, de l'intimité, au milieu des hôpitaux, près des

(1) Lady Morgan.

sages et des fous, près des vieillards quinteux et des enfants malades, près du sédentaire et du travailleur épuisé. — L'artiste et l'homme politique méditeront plus d'un article de ces intéressantes observations, sinon pour se guérir de leurs généreuses ambitions, du moins pour connaître les ressorts de la vie morale, si vivement liés à la vie physique. Ce volume, le dernier de la collection de Carême vient d'être imprimé. L'*Hygiène de la digestion* représente quinze années d'études. Notre ami, M. Gaubert, a déjà donné des gages rares de sagacité dans l'introduction du *Conservateur,* dans quelques morceaux brillants de ces *Classiques de la table,* dans un travail récent sur *le Lait et le Café.* Avec l'*Hygiène de la digestion*, tous les mystères de l'estomac, ses fonctions, souvent la terreur et le tyran d'excellents esprits, seront exposés en traits qui suffiront à un homme judicieux habitué à conclure suivant les avertissements qui lui arrivent. Toute la science est dépouillée, cette fois, pour expliquer la marche normale ou les altérations de la fonction vitale. Avec ce livre, un gourmet, un homme en partie séduit par les charmes de notre science, sera averti, et ne franchira pas la limite qui sauvegarde ses forces et ses appétits excités. Voilà pour l'utilité directe et pratique ; mais quel jour un tel livre ne répand-il pas sur les actions des hommes ! Comme les actions s'expliquent bien d'après les régimes et les divers états de l'estomac ! — C'est en suivant toutes ces études que l'on peut s'écrier, en cédant à quelque exagération, — que l'estomac, jeune et vieux, c'est l'homme même, c'est tout l'homme. — Assurément un accueil empressé sera fait à un livre qui se présente à nous avec un rare mérite d'observation et de science.

Nous avons sous les yeux les premières parties du *Traité de l'office*, de M. Etienne, et nous devons dire qu'il est heureux que cet élégant et solide travail se publie au moment où cette charmante spécialité disparaît des grandes maisons. —D'autres habitudes ont modifié l'office comme spécialité ; l'office est confié aujourd'hui aux mains qui dirigent le dîner ; sa fonction est plus étroite. —Nous devons dire pourtant que jamais ses œuvres et son dessin n'ont été plus remarquables ; seulement le travail s'est simplifié. Toutefois nous avions besoin que le dernier maître éminent de cette spécialité vînt décrire, exposer ses principes, ses règles de goût « relatif » dont tous les changements et tous les progrès ne peuvent s'écarter : M. Etienne est cet homme-là. Nul n'a répandu sur les combinaisons de l'office plus de charme et d'élégance ; nul n'a mieux dessiné un dessert, mieux travaillé le fond, mieux tracé la forme, mieux groupé les fleurs. Toutes les manipulations du sucre, toutes les combinaisons dont la glace est l'agent, toutes les boissons d'élite qui se servent en vingt climats, ont ici leurs recettes. Ces recettes, écrites en termes simples, précis, permettent de répéter aisé-

ment les opérations. Le livre de M. Étienne sera une grande ressource pour plusieurs professions de notre pays et de l'Europe, pour les limonadiers, glaciers ; il précise divers accessoires du service de la table, toute la confiserie, tous les ornements du dessert. Une maîtresse de maison dépouillera ce traité d'une foule de bonnes recettes. Ces recettes viennent immédiatement des meilleures maisons de Paris. Tous les rafraîchissements nécessaires à un bal sont décrits ici, tous les sorbets, glaces, toutes les conservations de fruits, toutes les confections de compotes, ce qui constitue — le petit-four, les bonbons, le tirage, les caramels, la manière de grouper les fruits dans les corbeilles, tous les hors-d'œuvre connus de l'office, toutes les salades. Carême annonçait le *Traité de l'office*, il y a plus de vingt ans (1).

Un des ouvrages les plus importants par leur objet et leur mérite qui aient paru dans ces dernières années, est, incontestablement, celui que M. le docteur Réveillé-Parise a publié sous le titre de *Physiologie et hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit*, ou *Recherches sur le physique et le moral, les habitudes, les maladies et le régime des gens de lettres, artistes, savants, hommes d'état, jurisconsultes, administrateurs*, etc., etc. On voit d'abord combien d'hommes y sont intéressés : on pourrait dire à peu près tous les hommes ; car aujourd'hui qui est-ce qui n'est pas au moins homme de lettres, en attendant qu'il soit administrateur et homme d'état ?—Mais en restreignant le sujet à ses limites naturelles, la matière du livre a encore une grande étendue, et s'adresse à une partie éminente de la société. L'auteur se montre médecin, métaphysicien, philosophe, ami des lettres, des arts, de ceux qui les cultivent. Il y a dans son livre de la science, de l'érudition, de l'esprit, de l'imagination, c'est-à-dire beaucoup de variété. « Il ne faut pas se méconnaître, dit Pascal : nous sommes corps autant qu'esprit. » M. le docteur Parise reste fidèle à cette pensée de Pascal. Il examine le corps et l'esprit des hommes dont il s'occupe, et peut-être plus encore leur esprit que leur corps : c'est en effet du premier que dépendent le plus la physiologie qui les concerne et l'hygiène qui leur convient. Ce livre est semé d'anecdotes curieuses, de citations heureuses, relatives à leurs caractères divers, à leurs qualités distinctives, à leurs humeurs singulières, quelquefois à leurs travers, à leurs manies, à leurs ridicules ; car enfin il faut les peindre avec fidélité : mais le peintre est

(1) Ce beau volume est orné d'une charmante planche de M. Daubigny, représentant quelques pièces montées, dressées par M. Etienne.

bienveillant. Je l'ai déjà dit, M. Réveillé-Parise se montre l'ami des hommes de lettres et des savants; il y est intéressé, car il compte parmi eux, et son ouvrage l'y place au premier rang.

GASTRONOMES DES DEUX MONDES,

Le travail dont je vous fais hommage a pour but de développer à tous les yeux les principes de la science dont vous êtes l'ornement et le soutien.

J'offre un premier encens à la Gastronomie, cette jeune immortelle qui, à peine parée de sa couronne d'étoiles, s'élève déjà au-dessus de ses sœurs, semblable à Calypso, qui dépassait de toute la tête le groupe charmant des nymphes dont elle était entourée.

Le temple de la Gastronomie, ornement de la métropole du monde, élèvera bientôt vers le ciel ses portiques immenses; vous les ferez retentir de vos voix; vous les enrichirez de vos dons; et quand l'Académie promise par les oracles s'établira sur les bases immuables du plaisir et de la nécessité, gourmands éclairés, convives aimables, vous en serez les membres ou les correspondants.

En attendant, levez vers le ciel vos faces radieuses; avancez dans votre force et votre majesté, l'univers succulent est ouvert devant vous.

Travaillez pour le bien de la science; digérez dans votre intérêt particulier; et si, dans le cours de vos travaux, il vous arrive de faire quelque découverte importante, veuillez en faire part au plus humble de vos serviteurs.

FIN.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4051

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA lugind
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

